

Kevadisi suppe slaavi köögist

REPRO

Kapsasupist ei saa isu täis, seda võib süüa pea iga päev ja igal aastaajal.

Kuid see ei tähenda sugugi, et kapsasupp tehakse alati kapsast.

Supi põhimassiks on küll kapsas – värsked või hapendatud –, ent seda võib asendada mingi hapu või neutraalse rohelisega (oblikas, jänesekapsas, naat, nõges), samuti hästi hapet imava aedviljaga (naeris ja röigas). Kapsasupi tunnus on hape, mida annab hapukapsas või selle hapendusvedelik, hapumaitsetised taimed ja hapukoort.

Täiuslik kapsasupp koosneb kapsast või selle asendajast, veiselihast (väga harva ka kuivatatud või soolatud kaladest ja seenest), supijuurtest (porgandist, petersellist, sellerist, sibulast), maitsestajatest (küüslauk, till, pipar, loorberileht) ja hapulisandist (hapukoort, õun, kapsa hapendusvedelik).

Kapsasupile ei tohi lisada eraldi õlis praetud sibulat. Parima tulemuse annab sibula lisamine kahes jaos. Algul pannakse keema terve sibul koos liha, juurvilja ja seentega. See võetakse leemest välja ja keetmise teisel poolel lisatakse peeneks hakitud sibul kapsaga.

Erilise aroomi annab supilihale lisatud peeneks hakitud suitsusink, mida võetakse kümnendik kuni kaheksandik osa veiselihast. Sealihaga keedetakse kapsasuppi Ukrainas ja selle naabruses, Venemaal üldiselt harva. Vürtsikad maitseained lisatakse 5–10 minutit enne supi valmimist.

Kapsasupp naerist

- 1 ½–2 l vett
- 500 g loomaliha
- 100 g suitsusinki
- 500 g naerist



- 1 kaalikas
- 1–1 ½ kl kapsa hapendusvedelikku
- 2 sibulat
- 1 petersellijuur
- 8 tera musta pipart
- 1 tl majoraani
- 4 küüslauguküünt
- 2 sl hakitud tilli
- ½ kl hapukoort
- soola

Pange supiliha koos peenestatud singiga kuuma vette keema, lisage petersell ja üks kooritud sibul. Keetke tasasel tulel 1 ½ tundi. Võtke pehmeks keenud sibul ja petersell leemest välja. Kooritud kaalikas ja naerid lõigake peenikesteks ribadeks või riivige jämedalt ning lisage lihaleemele, valage juurde kapsa hapendusvedelikku. Maitsestage peenestatud sibula, küüslaugu, pipra ja majoraani. Keetke, kuni liha ja aedvilja on täiesti pehme. Maitsestage peenestatud sibula, küüslaugu, pipra ja majoraani. Tükeldage

liha supisse, maitsestage soola, tilli ja hapukoorega.

Nõgese-kapsataimesupp

- 1 ½–2 l vett
- 500 g supiliha
- 100 g suitsusinki
- ¾ l kapsa hapendusvedelikku
- suur peotäis kapsataimi
- 1 kl aurutatud nõgeselehti
- 2 kõvaks keedetud muna
- 2 sibulat
- 1 petersell
- 2 sl hakitud tilli
- 6 tera musta pipart
- 4 tera vürtsi
- soola
- ½ kl hapukoort
- ½ tl sidrunhapet

Keetke peterselli ja sibulaga maitsestatud lihapuljong, seejärel tõstke petersell ja sibul leemest välja. Kapsataimed peske hoolikalt mullast puhtaks, eemaldage juured ja varred, hakkige peeneks ja kupa-

tage soolases vees, siis katke nõu kaanega ja laske seista 10–15 minutit. Kupatatud peenestatud kapsas kallake sõelale. Nõrutatud kapsas lisage puljongile, samuti hapendusvedelik.

Nõgeste noortelt kasvudelt näppige 3–4 ülemist lehte, peske hoolikalt külmas vees, valage üle keeva veega, nõrutage ja hakkige kiiresti peeneks, et nõgesemahl lehtedest välja ei valguks ning lisage supile. Keetke 10–12 minutit. Tõstke supp tulelt, maitsestage tilli, küüslaugu ja sidrunhappega. Andke lauale hapukoore ja keedetud muna-poolikutega.

Hapuoblikasupp lihaga

- 1 ½ l vett
- 500 g loomaliha
- ¾ l hapuoblikalehti
- 2 sibulat
- 1 porgand
- 1 petersell