

Parim aeg kõrvitsasupiks

KUI KÕRVITS SEISAB SAHVRINURGAS, EI MAKSA KÕIKE JÕULUSALATIKS MARINEERIDA. JÄTKE OSA KÕRVITSASUPIKS. RAHVUSOOPERI PEAKOKK KALVI SEDRIK JAGAB OMA KOGEMUST: TA EI PANEKS SUPPI KOORT EGA VÜRITSITAKS SEDA ÜLE, PIDULIKUMAL PUHUL VÄÄRINDAKS KÕRVITSASUPPI SORTSU VAHUVEINIGA.

Rahvusooperi Estonia ja selle restorani peakokk Kalvi Sedrik kuulub nende hulka, keda paljudele lapsepõlvest tuttav manna-kõrvitsasupp õlgu õudusest võbistama ei pane. «Mulle see maitseb,» kinnitab Hiiumaal sündinud ja kasvanud mees. Kui ta kodusaarel käib ja ema kõrvitsasuppi keedab, ei jää see kunagi söömata.

Talle meeldib enamik kõrvitsasuppe ja üldse on kõrvits talle sümpaatne. «Superhea!» leiab kokk. Eriti kiidab Sedrik kõrvitsa viljaliha pehmet tekstuuri ja selle sobivust kõige erinevamatesse toitudesse, samuti pikka säilivust.

Ta endagi perel kasvab Hiiumaal aias vähemalt paari sorti kõrvitsat ja jahedas garaažinurgas võivad need hoida värsket vormi kuni jõuludeni. Supp, püree, tamp või ahjus küpsetatud kõrvitsakuubikud - neid kõrvitsarooigi tehakse koka koduköögis kõige sagedamini. Kõik sobivad liha ja kana lisandiks, aga ka niisama söömiseks. Kõige menukam on siiski kõrvitsatamp: koka abikaasa armastab sinna lisada külmutatud rohelisi herneid, mees ise paneb mõnikord hulka kartulit.

Tingimata tehakse Sedrikute peres talveks marineeritud kõrvitsasalatit - see tuleb aga kõige paremini välja koka emal. «Magusapoolne, nelgi ja äädikaga. Kooslus, kus kõik kuidagi klapib,» selgitab Sedrik ja lisab, et ju on emal omad nõksud ja saladused, sest teistel pereliikmetel ei tule ka täpipealt sama retsepti järgi see sugugi nii maitsev välja.

NATUKE HAPET, PISUT MAGUSAT

Loomulikult võib väikese annuse Sedriku kõrvitsalembust leida ka rahvusooperi sügismenüüst: pearoogade loetelust jääb silma pudelkõrvitsa steik sooja bulgurisalatiga ja ahjusellerikreemiga. «Pikergune pudelkõrvits kooritakse, selle viilud praetakse kookosrasvas, maitseks tibake soola ja pipart,» kirjeldab peakokk roa peategelase valmistamist. Lisandid juurde, tilgake ürdiõli peale - maitseb erakordselt hästi ja on nõutud veganitoit pealegi. Samamoodi võib tegelikult praadida ükskõik millist kõrvitsat, julgustab kokk järele proovima.

Hiljuti Estonia laval esietendunud ooperi «Romeo ja Julia» tuules pani peakokk aga kokku erimenüü, kus langustiinidega risoto saab tänu safranile ja kõrvitsale isuäratavalt kuld kollase tooni. Kõrvitsa

Postimees Arter

12.10.2019

Britt Rosen

88000

[20 21](#)

Rahvusoooper Estonia

Ooper

viljaliha on üldse risotomaterjaliks hea, sulades ühtaegu mõnusalt risotosse ja lisades kreemisust. Sedrik mainib, et erksa kollase värvi andjana on eriti tõhus muskaatkõrvits - kuigi sellele kõrvitsalisele omistatakse teistega võrreldes ka erksamaid-tugevamaid maitseomadusi, ütleb koka kogemus, et sõltuvalt päritolust või kasvutingimustest ei pruugi see alati nii olla. Igal juhul on ta seda meelt, et igasugust kõrvitsat võiks argipäevitigi rohkem tarvitada, mitte ainult jõulusalatiks. «Näiteks praekõrvaseks. Küpsetate kõrvitsakuubikud ahjus pehmeks, siis praetaldrikule või pudruks,» räägib kokk. Muidugi, maitsestamist tahavad kõrvitsakuubikud enne küpsetamist samuti, tingimata natuke hapet ja veidi magusat. Soola, pipart, mett, miks mitte mõnd ürtil, näiteks rosmariini - see kooslus on koka kodus üks põhilisi. Natuke hapet, näiteks palsamiädikat või palsamiädikakreemi, ei teeks magusa mee kõrval samuti paha. «Hape toob kõrvitsa enda maitse paremini esile,» põhjendab Sedrik. Samamoodi võib kõrvitsa enne ahjus küpsetamist üle piserdada üksnes magusa tšillikastmega. Kui tahate ükskõik mil moel maitsestatud ahjukõrvitsast teha püreed või tampi, võite maitset hiljem meelepärasemaks timmida.

KANA VÕI KREVETTIDEGA TOEKAMAKS

Ka kõrvitsa-püreesupp on suurepärase sügissöök. Sedriku kokakäekiri eelistab mahedamate maitseenootidega kõrvitsasuppi, kus ingverit ja tšillit pole üldse või on nii vähe, et peale jääks ikka kõrvitsa mekk, mitte tuline võrts. Ka tavalist rõõska koort või sulajuustu pole tal kombeks supile lisada - kui üldse, siis pigem taimset. Kes just koosesust armastab, võib serveerimisel poetada supitaldrikusse pehmet kitsejuustu või nõrutatud hapukoort. Parimaks kreemisuse, tiheduse ja kohevuse andjaks peab Sedrik kõrvitsasupis hoopis kartulit: «Kõik koos mikserist läbi ja kohevus missugune!» Ja kui on pidulikud vastuvõttud, viimistleb ta väikesed supiportsjonid kohevaks sortsu vahuveiniga. Ka sel puhul aitab kerge veinihape kõrvitsa maitset esile tuua, umbes nagu paar piiska palsamiädikatki, mida võib kõrvitsasupile lauale andes alati lisada. Kõrvitsaseemneõli, röstitud (kõrvitsa)seemned ja pähklid, küüslaugu-sibulaga praetud ciabatta-kuubikud - ka see kõik sobib supi iseloomu täiendama.

Kes tahab toekamat ja toitvamat kõrvitsasuppi, võib keedusele lisada praetud kana, krevette, seeni. Kalvi Sedriku peres on kõrvitsasupp tihti pühapäevalõunaks ja siis lähevad käiku just eelmise päeva ahjukanast üle jäänud tükid.

KÕRVITSASUPP BROILERIFILEE JA SEENTEGA

Umbes kuuele

• 1,5 kg kõrvitsa viljaliha • 2 sibulat • 2 küüslauguküünt • 1 suur porgand • 2 kartulit • 3 sl rapsiõli • 350-450 ml köögiviljapuljongit • 1 sl sidrunimahla • 0,5 tk riivitud muskaatpähklit • 250 g sojakoort • kaunistuseks praetud kanepiseemneid • soola ja pipart • 1/3 tl suhkrut või mett

AHJUKANA:

• 350 g broilerifileed (eelistata nahaga fileed) • rosmariini • mett • soola ja pipart

PRAETUD METSASEENED:

• 250 g metsaseeni, nt puravikke, (lehter)kukeseeni • 3 roheline sibula vart • 2 sl võid • soola ja pipart Puhasta ja haki kõrvits ning teised köögiviljad, Kuumuta potis õli, lisa köögiviljad ja kõrvits. Kuumuta umbes 5 minutit, aga ära prae. Lisa potti puljong ja maitseained ning keeda, kuni kõik köögiviljad on pehmed. Püreesta sau- või kannmikseriga, lisa koor, muskaatpähkel ja sidrunimahl. Vajadusel lisa soola ja pipart.

Supi keetmise kõrval valmista järjepanu kana ja seened. Hõõru kanafilee korralikult maitseainetega sisse ja küpseta 180-kraadises ahjus 20-35 minutit. Haki sibulavarte valge osa peenteks ribadeks ja lisa seentele - ära rohkem kuumuta.

Tükelda supitaldriku põhja ahjukana ja lisa seened, vala peale kuum supp.

KÕRVITSASUPP INGVERIGA

Hilissügisel, kõrvitsate kõrgajal, ei saa ka taimetoiduportaali taimetoit.ee eestvedaja

Sandra Vungi-Pohlak kuidagi ilma kõrvitsasupita. Juuresolev on üks tema viimase ajal lemmikutest. «Tummine ja soojendav,» põhjendab ta.

Neljale

• 1 kg kõrvitsa viljaliha • 2 sibulat • paar küüslauguküünt • pöidlaotsasuurune jupp värsket ingverit • 1 suur porgand • 3-4 sl (oliivi)õli • 1 tl soola + 1/2 tl hiljem lisamiseks • 1/2-1 tl (või maitse järgi) jahvatatud musta pipart • 250-370 ml vett • 1 sl sidrunimahla • 1 sl sojakastet või tamarit • (3-4 sl taimset koort või kookospiima) • kaunistuseks kõrvitsaseemneid Pane ahi 200 kraadile kuumenema. Koori kõrvits ning eemalda pehme osa ja seemned, tükelda kuubikuteks. Koori ja tükelda ka sibulad, küüslauguküüned, ingver ning porgand. Aseta kõik köögiviljad ahjuvormi, lisa õli, sool ja must pipar. Sega kõik hoolikalt kätega läbi ja küpseta 200-kraadises ahjus umbes 30-35 minutit. Vala ahjuköögiviljad potti, lisa vesi, sidrunimahl, sojakaste ja soovi korral taimne koor. Lase korraks keema tõusta. Võta pott tulelt ja püreesta segu saumikseriga ühtlaseks püreesupiks.

Maitse ja lisa vajadusel soola. Kaunista kõrvitsaseemnetega. Soovi korral võid need eelnevalt kuival pannil või ahjus röstida.

Rahvusooperi Estonia restorani peakokk Kalvi Sedrik hüpitab käes hallika koorega muskaatkõrvitsat, mille viljaliha on enamasti erksama värvi ja tugevama maitsega.

Näide restorani sügisroast, kuldkollasest kõrvisa-safranirisotost langustiinidega.

Britt Rosen