

## AVINURME KAPSAPIIRAKAS

Kapsapiiraka taigena kasutatakse põrandaleiva tainast. Selleks segatakse leivaastnasse jäetud kaapekakust, soojast veest ja osast jahust leivajuuretis, mis hapneb soojas kohas vähemalt ööpäev. Järgmisel päeval sõtkutakse leivataigen, mis oma konsistentsilt sobib põrandaleiva valmistamiseks.

Seejärel valmistatakse ette piirakasisu. Ajalooliselt kasutati kapsapiiraka valmistamisel palju haudekapsaid, mida tehti väiksematest ja pehmematest *toskapsastest*. Kasutati ka hapukapsaid, mis tänapäeval on põhiline piirakasisu.

Kergelt hautatud hapukapsas segada kuubikuteks lõigatud soolapekiga. Soovi korral võib lisada ka eelkapatatud kruupe. Kapsas, kruubid ja pekikuubikud hautada läbi, jahutada toasoojaks.

Leivatainas pressitakse märja käega lauale lahti. Lahtipressitud taigena keskmisele kolmandikule tõstetakse ettevalmistatud kapsasegu ja taigenaääred tõstetakse üle piirakasisu.

Kokku rullitud piirakas pannakse kapsalehtedele kerkima. Tänapäeval kasutatakse enam küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaati.

Kerkinud leib pannakse ahju küpsema. Küpsetatakse 1,5-2 tundi, olenevalt pätsi suurusest, rukkileiva küpsemistemperatuuril kaasaegsetes ahjudes.

Puuahjus küpsetamisel köetakse piiraka kerkimise ajal leivaahi. Liigsed tukid, kui neid on jäänud, ja vajadusel liigsed sõed tõmmatakse roobiga ahjust pliitaauku. Kas ja kui palju sütt jätta, seda proovitakse ahju kuumuse järgi, puistates ahjupõhja jahu.

Ahjuluuuga pühitakse puhtaks leivaahju põrand.

Seejärel asetatakse kapsalehel kerkinud kapsapiirakad leivalabidaga ahju küpsema.

Küpsenud leib määratakse ahjust võttes rasva või märja käega üle, mähitakse linasesse köögirätti ja jäätakse 1-2 tunniks seisma ja tõmbama.

Süüakse soojalt, siis on soolapekiga läbiimbunud piirakakoorig koos sooja piirakatäidisega eriti maitsev. Peale juuakse traditsiooniliselt kõõmneteed.

Maitsev ka külmana. Nii söödi piirakat laada-või reisileivana.

Piirkonna traditsioonilises köögis serveeritakse eraldi toidukorrana – sooja eelroana.

### Informandid

Ilse Rummel ja Meida Planken

Kirja pannud: Küllike Pärn