Hin eina sanna Landsmótssúpa bifhjólamanna

Landsmótssúpa - einnig þekkt sem Beikonsúpa



Heiðar Jóhannsson

Þessi súpa á sér langa sögu meðal íslenskra bifhjólamanna og var elduð í stórum pottum á landsmótum. Uppskriftin var um tíma nær glötuð eftir fráfall **Heiðars Jóhannssonar**, sem sést á myndunum í þessu skjali.

Sem betur fer hafði **Hjörtur (Líklegur)** varðveitt uppskriftina og sendi hana áfram. Þannig varðveittist hin eina sanna Landsmótssúpa bifhjólamanna fyrir komandi kynslóðir.

Uppskriftin hér er hreinsuð og einfölduð úr upprunalegu lýsingunni og miðast við **um 100 lítra** af súpu.

Uppskrift - um 100 lítrar

Hráefni

Hráefni	Magn	Athugasemd
Frosinn niðurskorinn laukur	10 kg	5 x 2 kg pokar
Hvítkál	5 hausar	skorið niður
Libby's tómatsósa	5 flöskur	um 700 ml/g hver
Beikon	20 bréf	skorið þvert í um 1 cm bita
Smjör	5 kg	10 x 500 g
Hveiti	6 kg	
Rjómi	10 lítrar	
Nautakraftur	5 pakkar	teningar
Grænmetiskraftur	5 pakkar	teningar
Vatn	eftir þörfum	upp í um 100 lítra heildarmagn
Salt	eftir smekk	aðeins í lokin

Eldunaraðferð

1. Hitið vel undir pottinum.

2. Setjið 500 g af smjöri í pottinn. Bætið beikoninu út í og látið malla í smá stund.

3. Setjið afganginn af smjörinu út í og látið bráðna og hitna vel. Bætið öllum nautakrafts- og grænmetiskraftsteningunum út í.

4. Bætið 6 kg af hveiti út í og hrærið stöðugt þar til blandan verður mjög þykk. Látið hana hitna vel og malla í 1-4 mínútur án þess að hún brenni við.

5. Bætið fyrst um 20-30 lítrum af vatni út í og hrærið vel þar til blandan verður jöfn. Látið hitna.

6. Bætið lauknum smám saman út í. Þegar súpan þykknar er meira vatni bætt við. Haldið áfram að hræra og bæta vatni í áföngum.

7. Þegar súpan er komin í um 90 lítra og farin að sjóða, bætið hvítkálinu og tómatsósunni út í.

8. Náið aftur upp hita og bætið síðan 10 lítrum af rjóma út í.

9. Smakkið súpuna til í lokin. Saltið aðeins ef þess þarf - beikonið og krafturinn geta verið mjög sölt.

Gott ráð úr upprunalegu uppskriftinni: Hafið tvær vatnsfötur og tvær stórar hrærur við höndina meðan súpan er löguð. Þá er auðveldara að bæta vatninu jafnt út í og halda stöðugt áfram að hræra.



Heiðar Jóhannsson við pottinn - uppskrift varðveitt og send áfram af Hirti (Líklegum).