



## Vananaistesuue kokkade Läänemaa-Hiiumaa-Muhumaa maavõistluse menüü

**18. september 2020 Kassari puhkekeskuses**

### esimene käik. Hiiumaa

Tallesüda haugimarja ja põletatud rabaga.

*Puhta südametunnistusega valminud roog mille võib südamerahuga pakkuda isegi oma naabritele. Tüsedamast haugist lüpstud marja ja meeldivalt maitsestatud ning hakitud tallesüda murrab kõigi südamed*

### teine käik. Läänemaa

Võis küpsetatud lestafilee salat petersellikastme, frititud peterselli, seller-kurgisalati ja võrsetega.

*Tublide Hiiumaa kalurite saagist valmistame Mätiku Talumeierei võiga imelist lestafileed. Salat Vainu talu kurgist, Karu talu sellerist ja Käänu talu imeilusatest värvilistest kirsstomatitest, kastmeks Tammejuure Mahetalu kanepiõli ja Mesikuma mesi. Mõnusalt kreemine petersellikaste valmib Karu talu petersellist ja Tammejuure mahetalu kanepiseemnetest, viimase lihvi annavad Väikese Mahetalu võrsed.*

### kolmas käik. Muhumaa

Kalasupp lestast.

*Simmu Mardi talu porgandid, sibulad ja fenkol ning ürdid lasevad tunda vananaiste suve külluslikke maitseid.*

### neljas käik. Hiiumaa

Suitsulesta mousse pillirookõrres lõkkekartuli ja soolakurgi äkisega.

*Lameda kehakujuga suitsusest solaariumist puhastatud ja kreemistatud filee serveeritud pillirookõrres koos vanakooli lõkkekartuliga toob tagasi mälestused. Kõik tuttavad maitseid veidi moodsamal moel poosetamas.*

### viies käik. Muhumaa

Grillitud lambamaks pohla- ja Musta Mardi kastmega

*Maitserikkuse loob tripsuke Simmu Mardi talu köögivilju Muhumaalt ja pitsleib Muhu Pagaritelt. Kullapaja asukoht võib ilmutada end, kui pakume lambamaksa kõrvale Musta Mardi porter-tüüpi õlut Muhu Pruulikojalt.*

Piirkondlik koostööprojekt „Kohalik toit on tervislik ja trendikas“, 2019-2022.



### kuues käik. Läänemaa

Krõbeda lambakeele võileib pihlaka vürtsmoosi, marineeritud paprika ja maapirni tšipsidega.

*Hiiumaal kasvatatud lammastest saab valmistada nii mõndagi maitsvat. Seekord katame Müüriääre pagari kõrvitsa ciabatta mõnusalt pehmeks keedetud ja võis kergelt krõbedaks praetud lambakeelega. Sinna juurde grammike Oosaare talu pihlaka vürtsmoosi, Vainu talu imelist paprikat, mille marineerime Hansu talu küüslaugu ja Tammejuure Mahetalu kanepiõliga ning tšipsideks valmistatud Käosalu talu maapirne.*

### seitsmes käik. Hiiumaa

Mustikas ja kadakas (suupiste koogina serveerime koos Hiiu Gourmeti glöigiga)

*Hiiumaa loodus ja rikkus kõige ehedamal moel.*

*Hooajaline mustikas ja sammal oma ilus ja võlus mahlase keeksi sees ja ümber. Ei mingit illustreerimist ja trikitamist.*

### kaheksas käik. Läänemaa

Astelpajukreem värskete vaarikate, speltahelbe-kanepiseemnepuru ja õietolmuga. *Sepa Ökotalu astelpajudest ja Mätiku Talumeierei vahukoorest saab valmistada imemaitsvat kreemi. Lisaks juurde Läänemaa taluniku Ain Meentalo värsked mahevaarikad, Jahu Jaani speltahlevestest ja Tammejuure Mahetalu kooritud kanepiseemnetest küpsetatud krõbedik ja veidi krõmpsu Mesikuma õietolmu.*

### üheksas käik Muhumaa

Pohlatarre.

*Meite metsade sügisene vürtsmari -pohl koos rammusa koorega meelitab välja kujutuspildid muikvel suudega metsahaldjatest, kellel varanduste kohta kõige rohkem juhatust võib olla.*

---

HIIUMAALT Kassari Puhkekeskuse peakokk **Erlis Schönberg** ja Elamuskeskus Tuuletorni Kohvik RUUDI peakokk **Tago Põldma**.

LÄÄNEMAALT Müüriääre kohvikus toitlustusjuht **Kerlin Ledis** ja Haapsalu Laine Spa Hotelli peakokk **Karina Kaasik**

MUHUMAALT suverestoran Muhu Pitsaahi omanikud **Sirkka ja Ekke Paul Pintmann**

Piirkondlik koostööprojekt „Kohalik toit on tervislik ja trendikas“, 2019-2022.