



## Uudised

Kalender

Abiks taotlejale

Dokumendid

Põhikiri

Majandusaasta aruanded

Projektid

Sündmused

Kasulikud lingid

Astu liikmeks

Liikmed

Liikmeala

Partnerid

Kontakt

Videod

Arhiiv

Kohalik toit

Hiiumaa arengustrateegia koostamine

## Uudised

Jul 24, 2019

### Hiidlaste Koostöökogu võtab Kohvikutepäeval vastu külalisi

Tere tulemast! ütleme nii meie rahvusvahelise projekti *Külade maitseid / Rural Flavours* partneritele kui ka neljakümnele söömaaja külalisele 3. augustil 2019. Nimelt korraldame projekti partneritele kooskõkkamise kooli õppekõõgis, mille tulemuse vormistame Kohvikutepäeva söömaajaks. Kooskõkkamine tuleb pingeline, sest peakokk Erlis Schönberg on partnerite poolt saadetud retseptidest koostanud koguni üheksakäigulise söömaaja. Söömaaja külalistele pakume põnevat elamust olla kahe mere ääres korraga. Maitsta Läänemere äärest pärit Soome ja Eesti, ning Vahemeremaadest Horvaatia, Küprose ja Portugali roogasid. Saada osa viie rahva kokkade saladustest. Võtta aega toitu nautida ja tunda, et aeg jääb toppama just siia laua taha. Sinul ja su sõpradel on täna see võimalus. Lõunasöögil, mis kestab Kärkla kooli õuel telgi kaitsva varju alla kl 14-17, kantakse sulle ette 9 toidukorda: neli eelrooga, kaks pearooga ja kolm magustoitu. Tule ja naudi!

Lõunasöögi ajal toimub koolimaja õues väike laat toidu- ja käsitöötodetest, mis külistel kaasa kaugelt maalt. Varu sularaha.



Rahvusvahelise söömaaja menüü on alljärgnev:



Eelroad: Portugal - Kuivatatud ja leottud tursk taignas; Kassari - Tapasevaagen  
Kassari lõikude ja karusmarjaga; Küpros - Muna-zuccini roog; Eesti - sült ja  
kartulisalat.

Pearoad: Horvaatia - Punane risotto krevettidega; Küpros - Lambalihahautis  
köögiviljadega.

Magusaks: Horvaatia - Kreeka jogurt pistaatsiapähkli ja suhkruta moosiga;  
Soome - Astelpaju kissell vahukoorega; Eesti - Sõstrakook

Lõunasöögi hind on 20 eurot (sisaldab klaasi veini). Töötab baar (varu sularaha!).

Ootame söömaajaks külalisi registreeruma aadressil [info@kogu.hiiumaa.ee](mailto:info@kogu.hiiumaa.ee)!

**Viie küla maitsete** söömaaja sponsor on Hiiumaa Köök ja Pagar. Eesti  
pärandtoidu - süldi - keetmine on Hiiumaa köögi õlul, et maitse tuleks just see  
õige ja kodune. Lisaks valmistab Kohvikutenädala raames HIIUMAA KÖÖK JA  
PAGAR viit eritoodet: 1. Tõrvakõplase leib mustsõstraga (Hiiu rukkileib koos  
lisatud mustsõstraga, realiseerimisaeg 4 päeva); 2. Odratolguse karask (üks  
laatade lemmiktoode - odrajahu karask; realiseerimisaeg 3 päeva); 3.  
Vesihiiidlaste maius (teada-tuntud seemnemaius uues kuues (realiseerimisaeg 21  
päeva); 4. Kohvilähkri kardemonisaiake (UUS TOODE! 2 tk pakis,  
(realiseerimisaeg 2 päeva); 5. Pätakavalla pikuke (pikaks venitatud sibulapikuke,  
realiseerimisaeg 3 päeva). Tooted on sildistatud kohvikutepäeva teemalise  
etiketiga.

[Tagasi uudiste lehele](#)



MTÜ Hiidlaste Koostöökogu