



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

Apr 30, 2019

Dmitri Demjanovi loeng ja meistriklass Kärđlas

LISATUD KOKKUVÕTE.

MTÜ Hiidlaste Koostöökogu kutsub Hiiumaa lasteasutuste kokkasid ja toitlustusjuhte osalema koos-kokkamise meistriklassist Dmitri Demjanovi juhendamisel 15. mail 2019 Kärđla Põhikooli õppekõõgis algusega kl 14.30. Meistriklassi teemaks on kohalik toit lasteasutuse menüüs: Kalasupp, kalakotletid, maksatoidud. Registreerimine 14. maini aadressil info@kogu.hiiumaa.ee Reet Kokovkin ja Ilmi Aksli.

Dmitri Demjanov on Eesti Kulinaaria Instituudi asutaja, Bocuse d'Or Eesti president, Demjanov AS juhatuses esimees (restoranide Gloria ja Egoist omanik), Chaine des Rotisseurs asutajaliige, Eesti Peakokkade Ühenduse liige. Dmitri Demjanov on väsimatu Eesti kokakunsti arendaja. Kokkade Olümpia Bocuse d'Or toimub 2020 Tallinnas.

Kõik soovijad saavad osaleda Dmitri Demjanovi kulinaarsest loengust Hiiumaa muuseumi saalis Kärđlas 15. mail kl 10-12.30. Loengut korraldab MTÜ Hiiumaine Toit LEADER toetusega projektist Avatud talude tarkus. Loengul on osalustasu (oleneb osalejate arvust ca 5-10 eurot). Loengule palume registreeruda margit@hiid.life, Margit Pruuli.



Meistriklass toimub Hiidlaste Koostöökogu projekti **Kohalik toit trendikaks** raames.

Kooskokkamisel Kärđla Põhikooli õppekõõgis rõhutas Demjanov lasteasutuste kokkade erilist rolli noorte maitsemeele ja toitumisharjumuste kujundamisel. Kohalik toit, mis on valmistatud koha peal on see, millega noored inimesed kasvavad terved ja õpivad tervislikku toitu hindama.

Kokkamise käigus valmistasime kalasuppi tuulekalast ja lõhest, lambamaksa kastet ja säinakotlette. Retsepte ette ei andnud, iga kokk jagas oma kogemust ja teadmist teistele. Selgus, et kalatoite ja maksakastet söövad lapsed lasteaias väga meelsasti. Tõrge tuleb ette koolis: kas siis maitseed on muutumas või tuleb nn kambavaim ja "liidrite" eelistused määravaks.



Tuleb aga märkida, et õppekõök Kärddlas on üsna kehvast seisusest: pliigid on eriti aeglase toimega (põhiline aeg läks ootamisele, kuni pliit soojaks läheb ja kuni supivesi lõpuks ometi keema läheb - ja see aeg ei olnud väike! supileeme keema minnak peaaegu tunni!), noad nürid - see on eriti ohtlik, sest sõrme lõigatakse just nürinoaga. Pealegi ei ole võimalik õigeid töövõtteid õppida, kui tööriistad on kehvad. Põlled olid pesemata - see jäi kõigile silma. Puudu oli lõikelaudadest.

Koolide ja lasteaedade kokad kaebasid, et ei ole ikka veel korralikke kaasaegseid köögimasinaid. Näiteks Kärddla koolis ei ole blenderit, kartuliputru tehaks mitu korda paranduses olnud riistapuuga (Emmaste koos eelmisel aastal koolitusel kuulnud kogemuse põhjal nõudis koolilt ja sai blenderit!). Koolide kokad - pöörduga valla poole oma soovidega. Ei ole ju võimalik säästlikult ja maitsavalt toitlustada, kui elementaarsed tööriistad puuduvad!



Alustuseks viisime Demjanovi meie maailma parimasse kalapoodi



Dmitri Demjanov rääkis lasteaedade ja koolide kokkadele kohalikust toidust



Koos asuti kokkama



Vahetatud sai kogemusi ja retsepte



Lõpuks sai supp ka valmis!

RETSEPT: Sainakotletid

1 kg säinahakkliha

2 -3 kartulit

250 ml 35% koort

2 suuremat sibulat

3 muna

1,5-2 tl soola

1 sl võid

pool teelusikatäit pipart

näputotsaga riivitud muskaatpähklit

tilli jt ürte

Valmistamiseks riivisime toore kartuli jämeda riiviga säinahakklihale juurde. Sibula hakkisime imepeeneks ja lisasime hulka. Siis veel munad sisse, maitseained ja kotletitainas korralikult segada. Vormisime väikesed kotletid ja praadisime pannil võiga kuldseks. Siis sättisime kuldse põsega kotletid ahjuplaadile ja panime veerand tunnikseseks ahju järelküpsema.

Maitstes hästi aga kõrbedama kooriku ja lastele meeldimise mõttes soovitas Hr.

Demjanov järgmine kord enne praadimist neid veel riivleivas paneerida.

Kokkade arutelul arvati veel, et toore kartuli asemel võiks olla keedukartul.

[Tagasi uudiste lehele](#)



