



PAEPEALSED MAITSED

Põhja-Eesti kohaliku toidu kokkamise töötuba Sügisürdid ja -annid!

3. septembril 2020, Sagadi mõisas

Kokkamise töötuppa oodatakse kõiki, kes osalesid meie kevadisel retseptikonkursil ning loomulikult ka Põhja-Eesti toiduhuvilisi, ettevõtjaid.

Kokku on kohti kuni 18 kokkajale.

Töötoa viib läbi **Sagadi restorani peakokk Maren Rits**.

KAVA

15.00 Saabumine Sagadi mõisa restorani, tervituskohv ja sügisesed suupisted.

Räägime ürtidest, mis just sügisel saadaval, millega oma toite põnevamaks muuta ja maitseid esile tuua.

15.30–16.30 Õppekäik Sagadi mõisa aeda. Maren Rits tutvustab Sagadi mõisa aias kasvavaid ürte ja nende kasutamise võimalusi. Küllastame ka õunaaeda ja räägime õunte kasutamisest toidus.

16.30–17.30 Tagasi restorani, kokkamine.
Aias ja metsas saadaolevast toorainest toidud ja suupisted, retseptides on kasutatud Põhja-Eesti Kohaliku Toidu märgist kandvaid tooteid.

17.30–18.30 Ühine sügismaitsete õhtusöök, osalejate kokkamiskogemused ja kevadiste kokkamiskonkursi toitude tutvustamine.

Töötuba on osalejatele tasuta.

Töötoas osalemine registreerida hiljemalt 25. augustiks 2020 e-postil eha@arenduskoda.ee.

Lisainfo Eha Paas, 517 s0214
Arenduskoja Põhja-Eesti kohaliku toidu projektijuht