Partners of the project are

LAG Pays Vallée du Loir (lead partner of the project),
LAG Central Warwickshire Villages,
LAG Saarte Cooperation Organisations,
LAG Hiiumaa Cooperation Network,
LAG Shropshire Hills AONB Partnership.

Sirguvate söögisellide partnerid on

LAG Pays Vallée du Loir juhtimisel:
Central Warwickshire Villages LAG,
Saarte Koostöökogu,
Hiidlaste Koostöökogu
Shropshire Hills AONB Partnership.

Read more: www.sellid.hiiumaa.ee
Contact Hiiumaa LAG http://www.kogu.hiiumaa.ee
We look partners for transnational local food projects!

Loe lisaks: www.sellid.hiiumaa.ee
Vaata saadet „Põllult patta"
http://www.tv3play.ee/play/303373

Leia meid http://www.kogu.hiiumaa.ee
Kutsume kaasa uusi partnereid
kohaliku toidu projektides osalema!

LEADER transnational cooperation project Growing Gastronauts

The main objective of the project is to strengthen links between schools and local food producers and to explain theessence of the good food to children.

During the project cooks of partner schools learn how to appreciate local and ecological food, children learn how to cook.

At the end of the project a virtual cook book is produced illustrated with photos and video clips.

Project Duration: **September 2012 - December 2013**

LEADER rahvusvaheline projekt „Sirguvad Söögisellid"

Projekti eesmärk on uurida lasteasutuste varustamist toiduainetega lühikese tarneketi põhimõttel „Põllult patta" ja selgitada lastele maast-madalasthea toidu olemust.

Kokad õpivad kohaliku ja mahetoidu eeliseid, lapsed õpivad kokkama.

Projekti tulemusena valmib laste õpitud toitude retseptidest virutaalne kokaraamat, milles pildid ja videod toidu tegemisest.

Hiiumaa söögisellid on Kärdla Ühisgümnaasiumi 4B ja Käina Gümnaasiumi 4 klass.

Projekt kestab märtsist 2012 kuni detsembrini 2013,

MTÜ HIIDLASTE KOOSTÖÖKOGU
LEADER EESTI
Maaelu Arengu Euroopa Põllumajandusfond: Euroopa investeeringud maapiirkondadesse
LEADER

Snacks Made From Local Ground Beef

Local rye bread crust or rye pad
Local ground beef
Grated local cheese
Local green herbs
Place the fried and seasoned ground beef on top of bread crust together with green herbs and grated cheese.
Bake in a 225 degree oven for 5 minutes until cheese has melted. Serve immediately as hot snacks.

Suupisted kohalikust veisehakklihast

Leivakooruke või rukkipadi
Veisehakkliha
Riivitud juust
Rohelisi ürte
Pane leivapoolikutele peale praetud ja maitsestatud hakkliha, rohelisi lehekesi ja riivitud juustu.
Küpseta ahjus 225 kraadi juures 5 minutit või kuni juust on sulanud.
Serveeri kohe kuumade suupistetena.

Heli Hahndorf
is the Chef for Hiiumaa Growing Gastronauts
Sirguvate Söögisellide Hiiumaa peakokk on
Heli Hahndorf

Sunny Carrot-Onion-Orange Soup

1,5 l homemade bouillon
8 local eco carrots
4 local eco onions
Press juice from an orange, which is preferably local
400 g local cream cheese, preferably eco.

Clean and dice the carrots and onions.
Lightly fry them in butter.
Bring the bouillon to a boil.
When the vegetables have boiled soft,
add melted cheese and orange juice.
Use a hand blender to make it into a puree.
Season with salt and pepper.
When serving use sour cream to make a decoration, e.g. a heart on Valentines day.

Päikseline porgandi-sibula-apelsinisupp juustuga

Puljong 1,5l
Porgand 8 tk
Sibul 4 tk
Apelsinimahl pressi apelsinist
Sulatatud juust 400g

Puhasta ja tükelda kohalik porgand, sibul.
Prae võis kergelt läbi. Pane puljongisse keema.
Pehmeks keenud aedviljadele lisa sulatatud juust, apelsinimahl ning püreesta saumikseriga.
Maitsesta soola ja pipraga.
Serveerimisel kaunista ja joonista hapukoorega peale meelepärane kujund. Sõbrapäeval süda vm.