



PAEPEALSED MAITSED

LEADER koostööprojekt "Põhja-Eesti Paepealsed maitSED"

Paepealsed maitSED koolis – lasteaias!

Teemapäev Aegviidu Koolis "Juurte juurde"

1. "Sügisandide päev" Aegviidu Kooli 4. klassi õpilastele

Milliseid meile kasulikke ja söödavad metsikuid loodusande saab korjata oktoobris? Mida neist süüa teha?

Pillapalus Põrgupõhja talus vaatame lastega taimi koos perenaise Ellaga. Üheskoos läheme juurte juurde ja kaevame võilille, takja, palderjani jm juuri. Korjame ka seemneid ja hilised marju. Lõkketule ümber valmistame võilillejuurtest "kohvi", küpsetame taani pannkooke ning valmistame ise hooajalise moosi nende peale panemiseks.

2. Töötuba "Tatraterast leivani" Aegviidu Kooli 5. klassi õpilastele

Töötoas saavad lapsed ise käed külge panna ning õppida, kuidas valmib maitsev ja tervislik tatrалеib. Üheskoos valmistame kolm erinevat leiba: klassikalise tatrалеiva, seemnetega rikastatud tatrалеiva ning mahlase porgandiga tatrалеiva. Küpsetamise käigus tutvume tatra kui väärtusliku teraviljaga, segame tainaid, lisame põnevaid koostisosi ja naudime värskelt küpsetatud leiva imelist lõhna. Töötuba arendab laste loovust, toidutarkust ja küpsetamisioskusi lõbusal ning praktilisel viisil.

KUS? Pillapalu / Aegviidu

MILLAL? 20. oktoober 2026

KAVA:

Sügisandide päev (Pillapalu, Põrgupõhja talu)

10:10 - väljasõit Aegviidu Kooli eest (transport valla ja kooli poolt)

10:25 - kogunemine ja päeva algus

10:30 - töötuba perenaise Ellaga

13:00 - tagasisõit Aegviitu

Töötuba "Tatraterast leivani" (Aegviidu, kohvik Kirju Koer)

10:20 – kogunemine ja töötoa sissejuhatus Kirju Koera kohvikus

10:30 - töötuba "Tatraterast leivani"

13:00 - päeva lõpp

KORRALDAJA:

Aegviidu Kool koostöös MTÜ Ajaleidja

Triin Takkis / Aegviidu Kooli kogukonnajuht

triin.takkis@aegviidu.edu.ee / 58808330

<https://kohaliktoit.arenduskoda.ee/>



Kaasrahanud
Euroopa Liit