

Viies Pöörane TäiskuuÕösöoming toob sel laupäeval Peipsimaale maitsete peo

Täiskuu ajal Peipsimaal suutäisi ei loeta /Peipsimaa/

Sel laupäeval, 7. veebruaril kell 17.00–00.00, toimub Peipsi Toidu Tänaval juba viiendat korda Pöörane TäiskuuÕösöoming, mis kutsub külalisi talvisele maitsete ja elamuste peole üle kogu Peipsimaa.

Pagarilt Setomaale avavad oma õued ja hoovid 35 üheõhturestorani, kus elava tule ja täiskuu valguses valmivad lõkketoidud ning pakutakse kohalikke maitseid. Talvised ja soojendavad menüüd loovad erilise meeleolu ning täiskuu annab toitudele justkui oma väe.

Laudadele jõuavad hõrgud road metsloomadest – sealhulgas haruldasemad kopra- ja karulihatoidud –, samuti mitmel moel valmistatud Peipsi kalad: marineeritult, suitsutatult, praetult, suppides, pirukates ja kalasüldina. Lisaks pakutakse lamba- ja veiseliharoogi, kartulivorste, maorulle, metsaseenetoite ning vanaemade pärimusretseptide järgi valminud küpsetisi ja magusroogi. Esmakordselt valmib Saatse saapa supp, mille koostisosade valikusse on oma panuse andnud erinevad poliitikud.

Kell 18.00–21.00 juhendab meisterkook Taigo Lepik Varnjas, Lendava Laeva õuel, Peipsi kalatoitude valmistamise õpituba, kus saab nii õppida kui ka degusteerida. Õpituba on avalik, tasuta ja eelneva registreerimiseta, ning toimub koostöös Kalanduse Teabekeskusega.

TäiskuuÕösöoming pole aga vaid maitsetepidu. Õhtu jooksul pakutakse tegevusi kogu perele: hobusõidud, ratsutamine, jalgsi- ja tõukekelgumatkad, mootorsaani-kelgusõidud, piriliuks ja jääkarussellid, suitsusaunad, muusikalised esinejad erinevais paigus ning täiskuu jutuveerandid.

Sel õhtul on tavapärasest kauem avatud ka mitmed piirkonna kultuurikohad: lisaku Kihelkonna Muuseum, Alutaguse rahvuspargi külastuskeskus Kauksis (koos õueala valguskunstiga), Peipsimaa Muuseum Tihedal, Kalevipoja Koda Kääpal, Samovarimaja Varnjas ning värselt renoveeritud Luunja Sadamakoda mõisaärgses sepikojas, kus on püsinäitus Luunja, Emajõe ja Peipsi elust.

Üheõhturestoranide õued ja hoovid on avatud 7.veebruaril kell 17.00-00.00.

Festivali info: <https://www.facebook.com/Peipsitoidutanav175>

Google kaart osalejate, menüüde ja tegevustega:

<https://www.google.com/maps/d/edit?mid=12JG6vvvAmUOJs4GpMBc9uVGHx0XV3Es&usp=sharing>

Festivali korraldab Peipsimaa Kogukonnaköök MTÜ koostöös Peipsi Toit võrgustikuga; turundustegevuste toetus Peipsiveere programm.

Lisainfo: Peipsimaa Kogukonnaköök MTÜ, maitseelamuse.koda@gmail.com, 5346 0078

Peipsimaa Kogukonnaköök MTÜ
Triinu Akkermann

