

Eesti köök: Rahvustoitude kaasajastamine

Tööjuhised:



1. Vaata läbi õppematerjali Eesti erinevate toidupiirkondade kohta:
<https://e-kokk.weebly.com/eesti-koumloumlgi-toidud-iseloomulikud-piirkonnad.html>
 2. Vali igast toidupiirkonnast 1 toit, mis tundub sulle huvitav ja kirjuta üles selle toidu toorained ning valmistamise põhipunktid. Kirjuta kuidas võiks neid toite tänapäeval suursöögi, restorani või tänavatoidu menüüs kasutada. Kokku on toidupiirkondi 7.
 3. Mõtle kuidas saaks neid toite tänapäevaselt serveerida. Vali nende kuue toidu hulgast kaks toitu ja joonista erinevad serveerimisvõimalused.
 4. Jaga kaaslastega oma tehtud tööd.
- Allpool olev tööleht aitab sul ülesandeid täita!

Ülesanne 1

Vali igast toidupiirkonnast 1 toit, mis tundub sulle huvitav ja kirjuta üles selle toidu toorained ning valmistamise põhipunktid. Kirjuta kuidas võiks neid toite tänapäeval suursöögi, restorani või tänavatoidu menüüs kasutada.

Toidupiirkonna toit	Toorained	Valmistamise põhitehnoloogia	Kasutamise võimalus tänapäeva köögis
Setumaa			
Peipsiääre ja Ida-Eesti			
Mulgimaa			
Võrumaa			
Lääne-Eesti saared (Saare-, Muhu- ja Hiiumaa, Kihnu)			



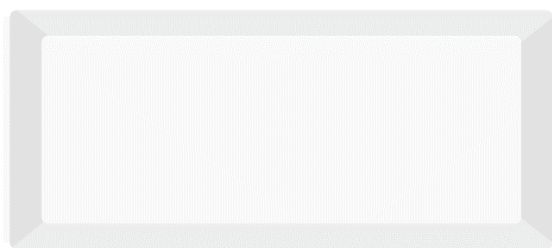
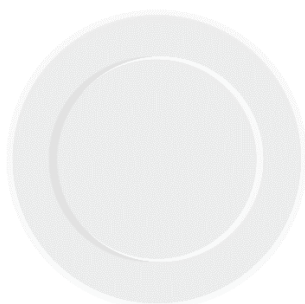
Lääne-Eesti ja Vormsi			
Põhja-Eesti			

Ülesanne 2

Vali nende kuue toidu hulgast kaks toitu ja joonista kuidas võiks seda toitu tänapäevaselt serveerida. Joonista mõlema toidu kohta 3 serveerimisjoonist.

Toidu nimetus:

Toidupiirkond, kus see toit on pärit:



Toidu nimetus:

Toidupiirkond, kus see toit on pärit:

