

KÖRNÕ

Kõrnõ sulatõdas vägeväst tsialihast. Siserasvast kõrnõ passisõ häste präänikide jaos, sälärasvast sulatõdu kõrnõ omma jäl hää pudro pääle panda.

Lõigu väkev liha väikeis tükes ja panõ paa põhja pliidi pääle väiku tulõ pääle praatuma. Vaihõpääl sekä noid ja vala sularasva mant är kohegi kaussi. Tuu kõlbas praatmisõs. Kõrnõ võit laskõ peris krõpõs (pudro pääle) vai jättä rohkõmb vägevät mano. Näile võit suula ni sibulit sisse panda ja süvvä lämmält ütten kardokidõ vai niisama leeväga.

1 kilost vägeväst saa 200–300 g kõrnit. Panõ näütüses puul kõrnist präänikide sisse, a töösõst poolõst võit kõrnõsülti ehk leevämäari tetä.

KÖRNED

Kõrned sulatatakse rasvasest sealihast. Siserasvast kõrned sobivad hästi küpsiste sisse, seljarasvast kõrned on aga head pudru peale panna.

Lõika rasvane lihatükk väikesteks tükkideks ja pane paja põhja pliidi peale tasase tule peale praadima. Vahepeal sega ja kalla osa sularasva kuhugi kaussi. See rasv sobib praadimiseks. Kõrned võib lasta päris krõbedaks (pudru peale) või jätta rohkem rasvast liha külge. Neile võib lisada soola ja sibulat ning süüa soojalt kartulitega või lihtsalt leiva peal.

1 kilost rasvasest lihast saab 200–300 g kõrneid. Poolega võib näiteks küpsiseid teha, aga teisest poolst kõrnõsülti ehk –määret.

“Võrokõisi köögi- ja söögiraamat”, lk 103.

Meie kodulehelt www.piirikook.ee leiad :

- „Võrokõisi köögi- ja söögiraamatu“ digitaalsel kujul
- Võrokeste köögi teejuhi
- Võrumaa toidupärandist inspireeritud menüüsid
- Rohkem infot meie tegemiste kohta

Kontaktid:

Mittetulundusühing Piiri Köök

Kadri Karu : irdakurak@gmail.com

Triinu Guerrin : triinu.guerrin@gmail.com

Vastseliina vald
Võrumaa



- VÕRUMAISE TOIDUPÄRANDI KOGUMINE JA TUTVUSTAMINE
- TEMAATILISED LAUAD
- ÕPITOAD
- VÕRUMAISTE MENÜÜDE KONSULTATSIOON
- KESKAJA TOIDUD

Mittetulundusühing PIIRI KÖÖK:

- Loodi 2011. a Võro- ja Setomaa piiril
- Alustas tegevust keskaja toidukultuuri uurimise ja menüüde valmistamisega
- Võttis keskajast omaks mõtte, et tervise aluseks on seedimine (vt logo!)
- Toetab nn *slow food* ja *slow life* eluviisi
- Kogub Võrumaa toidupärandit ja tutvustab seda temaatiliste laudade ja õpitubade kaudu
- Osaleb Võrumaa toidukultuuri ümarlaudadel
- Teeb koostööd Võru ja Lõuna-Eesti väiketalude ja kohaliku toidu pakkujatega
- Valmistab toitu kohalikest talu-, aia- ja metsasaadustest aastaegade rütmi järgides
- Pühendab 2015. ja 2016. a oma organisatsiooni, teenuste ja kommunikatsiooni arendamisele KÜSK programmi toel, selle raames on

2015. aastal OSALETUD ÜRITUSTEL :

- 8. juunil** Tallinnas Rahvakultuuri keskses toidukultuuri kursusel
- 4.-5. juulil** Tartus kohaliku toidu laadal
- 8.-12. juulini** korraldasime Võru folkloorifestivali raames kohvikut Fr.R.Kreutzwaldi majamuuseumi õues, mh kodukohvikute päeval **11. juulil**
- 7. augustil** viisime läbi Võrumaise toidu õpitoa Kanepi pärimuspäeval (Tartu mk)
- 8. augustil** viisime läbi Võrumaise toidu õpitoa Tsigumäe-Sooblase külapäeval (Valga mk)
- 15. augustil** pidasime kohvikut koos Kolotsi taluga Tsiistre linamuuseumis *kostipääväl*
- 5. septembril** olime Uue Maailma toidufestivalil
- 10. oktoobril** korraldasime suupistete koolituse Võrumaa kokkadele, juhendaja Renee Uusmees
- 7. novembris** osalesime Uma Mekk laadal Võrus



SISEMINISTEERIUM



Kodanikuühiskonna
Sihtkapital

KODANIKUÜHISKONNA TOETUSEKS

TEHTUD

« **Võrokõisi köögi- ja söögiraamat** » (2014), mahukas retseptikogu võru ja eesti keeles, vahepalaks lugusid, laule ja mõistatusi

« **Leeväkene, soolakõnõ maailma kinnipidäjä** » (2014) rändnäitus Võrumaa toidukultuurist

Keskaegse toidu õpituba Tartu hansapäevadel (2014)

« **Võrokõisi köögi tiijuht** » (2013-2014) võro toidukultuuri ümarlaua juhtimine, mis päädis omamoodi võru köögi manifestiga

« **Ku köögin saiva kokko Lõuna ja Põhja-Eesti** » (2013) koostöö Põhjaka mõisa kokkadega, valmis 2 uut menüüd

« **Mardileib** » (2012) J.Krossi samanimelise teose ainel valminud koguperelavastus uhke keskaegse banketiga