

Evelin Ilves osales täna Tallinna Haridusameti ja Põllumajandusministeeriumi teist aastat järjest lasteasutustele korraldatud mahetoidu töötoas, valmistades koos lasteaiade kokkadega kooke.

Projekti eesmärgiks on valmistada jõulutoite kodumaisest mahetoorainest, et koolides (sealhulgas koolipuhvetites) ja lasteasutustes soodustada kodumaise mahetooraine kasutamist. Sel aastal oli neli töötuba: praed, supid, salatid ja magustoidud - viimases osaleski Evelin Ilves koos Swissotel'i peakoka asetäitja Taigo Lepikuga. Projekt lõppes Lebkuchen'i ehk Saksa pehme piparkoogi valmistamisega.

Mahepõllumajanduse töötubade otseselt seonduvaks sihtgrupiks on lasteasutuste (koolid, lasteaiad, asenduskodud, lastehoiud jt) majandusjuhatajad, toitlustajad ja muud lasteasutuste toitlustamisega seotud isikud, sealhulgas kokad. Kaudseks sihtgrupiks on lasteasutuste toitlustamises osalevad lapsed.

Projektis osalesid Pelgulinna Gümnaasium, Tallinna Kelmiküla Lasteaed, Tallinna Lasteaed Vesiroos, Tallinna Padriku Lasteaed, Muumipere Lastesõim, Tallinna Vormsi Lasteaed, Tallinna Päikesejänku Lasteaed, Tallinna Endla Lasteaed, Tallinna Sikupilli Lasteaed, Tallinna Lasteaed Pääsusilm, Tallinna Lasteaed Nõmmekannike, Tallinna Muinasjutu Lasteaed, Tallinna Rännaku Lasteaed, Tallinna Lastesõim Hellig, Sitsi Lasteaed, Lastesõim Planeedi Mudila, Tallinna Luha lasteaiad, Tallinna Sipsiku Lasteaed, Tallinna Rabarübliku Lasteaed, Tallinna Lepistiku Lasteaed-Algkool, Tallinna Kannikese Lasteaed, Tallinna Mürakaru Lasteaed, Tallinna Lasteaed Mudila, Tallinna Arbu Lasteaed, Tallinna Tihase Lasteaed ja Tallinna Inglise Kolledž.

### **Lebkuchen elik Saksa piparkook Ärma moodi**

3dl speltanisupüüli (või tavalist nisujahu)  
300g mandlijahu või jahvatatud mandleid  
1spl sidruni või apelsini sukaadi või riivitud koort või apelsinimoosi  
1tl ingverit  
1tl kaneeli  
0,5tl jahv nelki  
0,5tl jahv koriandrit  
0,5tl jahv tähtaniisi (saab ka ilma)

(maitseainete asemel võib panna 3tl Lebkucheni maitseainet, müügil ökopoodides - sellega on tore ka pühadeliha maitsestada)

0,5tl meresoola

2 muna

1 spl heledat suhkrut

0,5 dl rõõska koort või piima (35% on parim)

3-3,5dl mett

(soovi korral lisada 1 spl mustika-või pohla-või jõhvikajahu Taarapõllu talust)

Glasuuriks kas šokolaadi või tuhksuhkrut, purustatud mandleid, pohlasid.

Sega ühes kausis jahud ja maitseained. Teises kausis vahusta tugevaks vahuks munad suhkruga, lisa sinna mesi, vahukoor (piim) ja sukaad või moos. Sega sisse jahusegu. Kalluta 20-25 cm koogivormi ja küpseta 185 kraadi juures 25 minutit. Kaunista kook šokolaadi või suhkruglasuuriga. Tumedat šokolaadi võib sulatada veevannis, lisada sama koguse vahukoort, pisut vaniljet ja peotäis jämedalt purustatud mandleid. Kuum segu määrada koogile ja poole tunni pärast võib juba nautida.

Vabariigi Presidendi Kantselei  
avalike suhete osakond  
tel 631 6229