

Võided

- Sulajuustuvõie: Merevaik, juurde õuna, keedumuna, riivsaia ja võid.
- Punane võie: kalakonserv tomatikastmes, Rakvere saiakate, keedetud porgand, paprika, või, riivsaia.
- Roheline võie: värske kraam, nagu kapsas, kurk, till, petersell köögikom-bainis purustada ning mõneks ajaks sõelale nõrguma jätta, seejärel segada võiga.
- Juustuvõie: või, juust, majonees.
- Munavõie: muna, või, sinep, muskaatpähkel.
- Vorstivõie: või ja vorst.
- Singivõie: või ja sink.
- Pasteedivõie: maksapasteet ja või.
- Sprotivõie: või, sprotid õlis ja riivsaia.



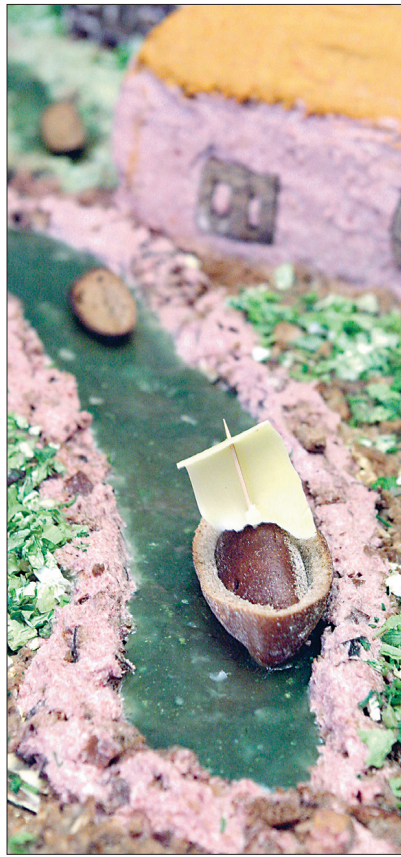
Leivakoorikust redeli valmistamine.



Aedikus pörsad söögiküna ääres ja Luun- ja kultuurimaja.



Kooguga kaev koos pärlsibulast pangega.



Purjepaat jõekäärus.



Tartu maakonda kujutav suur leivaküla.



Siiri Puhalainen näitab, kuidas õnaviiludest luike meisterdada.



Õnaviiludest saab uhke luige.

ning puistata üle rohelse hakitud murulauguga halja puu saamiseks, riivjuustuga aga lumise mulje jätmiseks.

Heeringanahkadest tulevad päris tõetruud maakivid, kui need ümber leivatüki mässida. Pärlsibulatest meisterdatakse vesiroosid ja porrulehtedest hundinuiade lehed. Porru puhtaks pestud juurtest annab kujundada kõrkjapuhmad, kurkidest tunnid, porgandist lilled. Õnaviiludest saab kokku sättida luige (kleepimiseks tuleb kasutada kanget želatiinilahust).

Kui leivaküla on valmis, siis peaks ta ühe öö jahedas seisma, et maitseid jõuaks sisse imbuda. Enne serveerimist tuleb teosele anda viimane lihv – lisada haljastusse salatilehtedest ja murulaugust pöösaid ning muru.