Võro kiil kauplõmise man

Radokuu 2015

Kontakt ja info: Võru Instituut
Külli Eichenbaum tel 56611924
kylli.eichenbaum@wi.ee

Kauplõmise man

VANAMIIS OSTA MULLO
ÜTS KALTSUVAIP
OSTA VAI KATS

KANEPI TURULETID
KAETUD KOHALIKU KAUBAGA
KODUNE KRAAM
LAUPÄEVAL, 11.10.2014
KELL 11.00
MÜÜGIPAVILJONIDE AVAMINE JA MÜÜGIPLATSI KASUTAMISE
REEGLITE TUTVUSTAMINE

HARTSMÄE TALULEIB
TAHN VÕI KAUBÕLDA!
KARASK
UMBÕ HÄÄ KOOGI
PRÄÄNIKU
ESITETTÜ KAARDI
UBINA

VANA VÕROMAA SAATKUND
HARGLÕ
KIHELKOND

VÕRO INSTITUUT
ProfiTelgid.ee
MÜÜVÄ PÕRSSIT:
TARK TARSPÕRSS
LAUDAN LEBOTAJA
MUAN MAOTAJA
MÕTSKOPLIN MADUTAJA
ASTERS

MŰVVÄ
PÕRSSIT:
(KOHALIKU VÕROMAA TÕU)
TARK TARÕPÕRSS
LAUDAN LEBOTAJA
MUAN MAOTAJA
MÕTSKOPLIN MARUTAJA
ASTERS

VARN
SEIP
SEIP
VARN
KÄSITÖÖ BEEP BETONIALT
KÄSITÖÖ BEEP BETONIALT

Seo VARN
om hää
suidsusannan pruuk
12.—
Seo VARN
om hää
suidsusannan pruuk
12.—

Kamakäkk
palohkidõga
UMBÕ HÄÄ!

KIMMAS
KAMAKAS
JÄRGU KAMA!
JÄTKU KAMALE!
GESEGNETS MAHLZEIT!
BON APPETIT!
URVASTE
KAMA
300G

TAA SÖÖGIKRAAM
VÕISTLÕS
AVVUHINDU PÄÄLE

27.-
1.73
Urvastõ käsitüü
URVASTÕ
KAMA
URVASTÕ
KAMA

Alt-Lauri
Veinasuust kiblukiga
Kõlbas küdsetiu, grillitu vai
praaditu liha mano. Kefiiri, hapne
koorö vai jogurtiga poolõs om hää
liha mariniirmises.
Kääd hämmämist!

Lätsi mõtsa vabõrnihe
Lätsi pinni situtama.
Vanamehega kerkon.
Oli äge sünna!