**Perenaise sai**

Saiategemiseks vaja on jahu,

sellest saab õrna ja koheva vahu.

Kindlasti olgu see nisu,

sest siis tuleb õige sisu.

Lisada vaja veel suhkur,

mille peale aevastab tuhkur.

Nüüd läheb anumasse vesi

ja taigen hakkab voolama kui mesi.

Kergitamiseks nati veel soola,

aga nii, et topsist ei voola.

Küpsetamiseks lisada õli-

seda teeb minu pagarist veli.

Küpseks saanud Perenaise sai

on sama pikk kui lai.

Maitsvaid pätsikesi küpsetab Eesti Pagar,

kes on saiaküpsetamises agar.

Imavere Põhikool

Järvamaa

2. klassi ühistöö

Juhendaja: Margit Reinpõld