

LEADER - kohaliku toidu arenguks!

Eesti maaelu arengukava 2007-2013
Leader-meetme projektid

LEADER
EESTI



Väljaandja: Maamajanduse Infokeskus

Toimetaja ja keeleteoimetaja: Helene Kõiv ja Reve Lambur

Tagakaane foto kokaraamatust "Seto köök - põlvest põlve", fotograaf Rene Riisalu

Täname: Ave Tamra, Eha Paas, Heiki Vuntus, Kaja Kesküla, Mercedes Merimaa, Raili Mengel-Sünt, Sirje Kuusik, Sulvi Munk, Tiiu Marran, Tiiu Rüütle, Tiiu Toom, Ülle Marits, Ester Valdvee, Krista Kõiv

Kujundusidee: Koidu Pilve
Kujundus ja trükk: AS Pajo

ISBN 978-9949-9092-6-1

© Maamajanduse Infokeskus 2012 Jäneda

Trükis on toetatud Eesti maaelu arengukava 2007-2013 tehnilise abi vahenditest maaeluvõrgustiku tegevustele

MIKS?

Just viimasel paaril aastal on tunda ja näha, kuidas kohaliku toidu teema kogub üha enam populaarsust. Moodustatakse erinevaid toiduvõrgustikke, juurde on tekkinud väikeseid talupoode ja -turge, töötatakse välja erinevaid piirkondlikke kaubamärke, kokaraamatutesse koondatakse teadmisi traditsiooniliselt valmistatud toitudest jne.

Maamajanduse Infokeskuse maaeluvõrgustiku büroo eesmärgiks selle trükise koostamisel oli koguda erinevaid Eesti maaelu arengukava 2007 - 2013 Leader-meetmest toetust saanud kohaliku toiduga seotud projektinäiteid. Näidete abil tahame tõsta esile Leader-meetme rolli kohaliku toidu arendamisel erinevates Eesti maapiirkondades ning soovime innustada kõiki kohaliku toidu arendajaid - tervislik ja traditsiooniline toit on oluline meie kõigi jaoks!

MIS?

Ametlik kohaliku toidu definitsioon küll puudub, kuid kohaliku toiduna mõistame eelkõige Eestis kasvatatud toorainest ja Eestis kohapeal toodetud toitu. Rõhuasetus on lühikesel tarneahelal, see tähendab, et ahel „tootja-töötletaja-tarbija“ oleks võimalikult lühikene.

Antud trükisesse on projektinäited valitud selliselt, et tegemist ei oleks vaid ühe tootjaga seotud projektiga, vaid et tegevus hõlmaks laiemat hulka elanikkonda. Välja valitud projektid on jagatud viide kategooriasse: võrgustikud ja kaubamärgid, koostööprojektid, taluturud, kokaraamatud ning nõ potentsiaalsed Leader projektid, millele ei ole veel Leader-meetmest toetust taotletud.

Iga projektinäite kohta on ära toodud ka asukoht Eesti kaardil, projekti kontaktid ning projekti raames Leader-meetmest toetust saanud tegevused.

KES?

Projektinäidete tekstide autorid on kohalikud ajakirjanikud või projektide eestvedajad. Tekstid on kirjutatud Maamajanduse Infokeskuse tellimisel.

KUIDAS?

Leader toetusprogramm on üks edukamaid Euroopa Komisjoni algatusi, mis sai alguse juba 1991. aastal. Praegu rakendatakse Leader-meedet Eesti maaelu arengukava 2007-2013 raames. Eestis tegutseb 26 Leader tegevusgruppi, mis hõlmavad 99% Eesti maapiirkonnast. 2012. a jaanuarikuu seisuga on PRIA-s heakskiidetud juba üle 4,1 tuhande Leader projekti, kogusummas üle 44 miljoni euro.

Eesti maaelu arengukava 2007-2013 Leader-meetme eesmärkideks on kohaliku algatuse edendamine, põllumajanduse ja metsanduse konkurentsivõime parandamisele kaasa aitamine, maapiirkonna elukvaliteedi parandamine, majandustegevuse mitmekesistamine ja kohalikule tasandile otsustusõiguse andmine Leader kohalike tegevusgruppide kaudu.

KAS?

Võib öelda, et Leader-meede on Eestis andnud tugeva impulsi kohaliku toidu arengusse. Eesti maapiirkondades tegutsevad ettevõtjad on pigem elustiili-ettevõtjad, kes ei vaja suuri investeeringuid, vaid pigem väikeseid toetussüste, siis on just paindlikust Leader-meetmest olnud neile suur abi.

| | |
|---|-----------|
| Võrgustikud ja kaubamärgid | 4 |
| Põlvamaa Rohelisem märk | 4 |
| Lõuna-Eesti Õiduvõrgustik | 7 |
| Koostöövõrgustik Ehedad Elamused Lahemaal | 10 |
| UMA MEKK | 13 |
| Romantiline Rannatee | 16 |
| Saaremaa Turundusühingu tegevused | 19 |
| Viru toit | 22 |
| Koostööprojektid | 25 |
| Kohalik toit kogukonna toidulauale | 25 |
| Kohalikud tooted ja toit - nende väärtustamine | 28 |
| Taluturud | 31 |
| Väike-Maarja taluturg | 31 |
| Kauksi suveturg | 34 |
| Lõunakeskuse Taluturg | 37 |
| Kokaraamatud | 40 |
| "Narva-Jõesuu maitset" | 40 |
| "Seto köök - põlvest põlve" | 43 |
| Potentsiaalsed Leader kohaliku toidu teemalised edulood | 46 |
| Peipsimaa Kogukonnaköök | 46 |
| Põhjaranniku toit | 48 |
| PROJEKTIDE STATISTIKA | 50 |
| Põllumajanduse ja kohaliku toiduga seotud Leader-meetme projektid | 50 |

Võrgustikud ja
kaubamärgid



Põlvamaa Rohelisem märk



Toetuse saaja: SA Põlvamaa Arenduskeskus,

Põlvamaa Partnerluskogu piirkond

Asukoht: Põlvamaa

Projekti tegemise periood: 2009 - 2011

Toetus: Eesti maaelu arengukava 2007-2013 Leader meetmest kahele projektile kokku 47 274 EUR

Projekti peamised tegevused: projekti „Ühiselt turule“ tegevused - ühisturunduse arendamine; Põlvamaa Rohelisema Märgi ühisturunduse võrgustiku arendamine

Kontakt: Tiiu Marran, konsultant, telefon 5348 0003,

e-post tiiu.marran@polvamaa.ee, koduleht www.polvamaa.ee



Rohelisem Märk tõstis Põlvamaa väikeettevõtjate konkurentsivõimet

Tekst: Sander Silm
Fotod: Tiiu Marran

2009. aasta algusest välja antav Põlvamaa Rohelisem Märk on võimaldanud seelsetel mikro- ja väikeettevõtjatel oma toodanguga paremini turule pääseda ning elavdanud seega piirkonna ettevõtluskliimat.

Põlvamaa ühise piirkondliku kaubamärgi idee hakkas 2007. aastal SA Põlvamaa Arenduskeskuses juuri ajama küsimusest, kuidas saaksid Põlvamaa ettevõtjad paremini ära kasutada maakonna keskkonnasõbralikku kuvandit.

Arenduskeskus panigi 2008. aastal kokku töögrupi, mis uuris mujal maailmas erinevaid regionaalseid kaubamärke ja kohtus ettevõtjatega, et kuulata ära nende ideed ning nägemused. 2009. aasta alguseks olidki ettevalmistused jõudnud nii kaugele, et sama aasta 6. veebruaril anti välja esimene Rohelisema Märgi tunnustus. Kolm aastat hiljem on märgiga liitunud juba 32 ettevõtjat, kes pakuvad ühtekokku 173 erinevat toodet.

„Rohelisema Märgi kõige suurem teene on minu meelest see, et selle märgiga liitunud ettevõtjad ei vaata üksikeid enam kui konkurenti, vaid kui partnereid ning omavahel tehakse nüüd väga palju koostööd,“

rääkis Põlvamaa Arenduskeskuse projektijuht Tiiu Marran.

Rohelisem Märk ongi Marrani hinnangul justkui omalaadne barjääride lõhkuja, sest arvukad koolitused on tihendanud ettevõtjate vahelisi kontakte. Teisalt on märgiga liitunud ettevõtjad pääsenud mitmete messidele ja laatadele, kus üksi osalemine oleks olnud väga kulukas.

Ettevõtjate hinnangul ongi just ühisturundus andnud kõige käegakatsuvama tulemuse, sest üksinda on suurtel messidel osalemine majanduslikult raske, kui mitte võimatu.

Tiiu Marran: „Rohelisema Märgi kõige suurem teene on see, et märgiga liitunud ettevõtjad hakkasid koostööd tegema.“





Hea näide on siinkohal Maames, mida külastavad kümned tuhanded inimesed ja mis on suurepärane koht nii kontaktide loomiseks kui ka toodete müügiks. Probleemiks on aga osalustasu, mis on mikroettevõtjale talumatult kõrge.

Samuti said ettevõtjad Põlvamaa Arenduskeskuse abil oma toodetele ka vöökoodi ning valmis ka tooteid tutvustav koduleht www.polvamaaine.ee.

Ettevõtjate seas tekitas elavat tagasisidet ka disainikoolitus, mille käigus said uue ja värsket välimuse mitmete toodete pakendid.

„Osade toodete müük kasvab uue pakendiga suisa poole võrra, mis näitab kui võrd oluline on toote välimuse tarbijale,“ meenutas Tiiu Marran.

Tiiu Marran: „Kõige käegakatsutavama tulemuse andis ühisturundus, sest mikro- ja väikeettevõtjatel on üksinda suurtel messidel osalemine majanduslikult raske, kui mitte võimatu.“



Kuigi senitehtu on muljetavaldav, pole Põlvamaa Arenduskeskuses jäädud loorberitele puhkama ning plaanide loetelu on samuti üsna pikk.

Nii ilmubki 2012. aastal trükis, mis tutvustab märgiga liitunud ettevõtjaid ning jagab turundusõpetusi ja annab näpunäiteid väiketöötlemiseks alustamiseks.

Kanal 2 kokasaates „Lusikas“ tulevad tutvustamisele Põlvamaa road, samuti valmib kaart „Maitsev Põlvamaa“ ning mitmete koolituste raames õpetatakse Põlvamaa traditsiooniliste roogade kaasajastamist.



Lõuna-Eesti toiduvõrgustik



Toetuse saaja: MTÜ Rõuge Taluselts,

Võrumaa Partnerluskogu piirkond

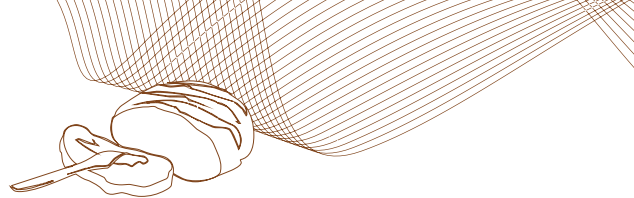
Asukoht: Rõuge alevik, Rõuge vald, Võrumaa

Projekti tegemise periood: detsember 2009 - 2012

Toetus: Eesti maaelu arengukava 2007-2013 Leader meetmest kahele projektile kokku 14 725 EUR

Projekti peamised tegevused: Võrumaa väiketootjate ja -töötajate toodete turule toomiseks vajaliku toiduvõrgustiku arendamine läbi toodete ühiseks turundamiseks ja töötlemiseks vajalike tegevuste teostamise, sh internetipõhise ostumüügikeskkonna süsteemi loomine

Kontakt: Kaja Kesküla, tegevjuht, telefon 5695 3206, e-post info@let.ee, koduleht www.let.ee



Võrumaa väikeste tegijate head asjad

Tekst: Elina Allas

Fotod: Merit Mikk, Kaja Kesküla ja Egle Jahu

Võrumaa mahetalunik Kaja Kesküla on entusiastlik naine, kes järjekindlalt püüab kokku viia toidukasvatajaid ja tarbijaid. Juba kuus aastat on Kaja vedanud Lõuna-Eesti toiduvõrgustiku (LET) tegevust.

LET sai alguse 2006. aasta septembris Võrumaa Taluliidu toidu- ja ühistegevusealasest koolitusest. Samal ajal käivitas Kaja Tartu elanikele ka mahetoiduringi. „Idee poolest on toiduvõrgustik tootjate-töötlejate-tarbijate koostöövorm,“ ütleb Kaja Kesküla. „Algmõte oli, et kui midagi toodame, siis peaks seda ka pakkuma. Väärtustame kvaliteetset kohalikku toitu. Rõhk on talutoodetel - väikeste

tegijate head asjad. Loomulikult teeme seda kõike lõppkokkuvõttes selleks, et maale jääks elu.“

Tulundusühistus Lõuna-Eesti Toiduvõrgustik (LET) on arendatud koostöös Rõuge Taluseltsiga. Võrgustikku kuuluvad mahe- talud, kes tegelevad käsitööndusliku, looduslähedase ja/või ökoloogilise talukauba tootmisega. Pakutakse seda, mis on saanud tunda pererahva terast silma ja hoolitsevat kätt. „Kõige rohkem on võrgustik toiminud tänu sellele, et olen ise seda õigeks ja vajalikuks pidanud,“ lisab Kaja. „See on sotsiaalset laadi ettevõtlus, rohkem elulaad kui ettevõtlus.“



Tänu Leader toetusele valminud kodulehele www.let.ee, saab alates eelmisest aastast kvaliteetseid köögivilju, marju, piimatooteid jm Põlvasse, Võrru või Tartusse omale koju tellida senisest märksa mugavamalt. Samuti on PRIA kaudu toetatud ühtsete siltide ja pakendite väljatöötamist.

Toiduring kaks korda nädalas on Kaja ja tema pere õlul. Abiks on abikaasa Jako ja Maaüli- koolis haridust omandavad pojad Kaimo ja Kaubo. Kaja on see, kes tellimused vastu võtab, kauba talunikelt oma talusse kokku veab ja ära pakib.

Kaja Kesküla: „Lõuna-Eesti toiduvõrgustik on sotsiaalset laadi ettevõtlus, rohkem elulaad kui ettevõtlus.“

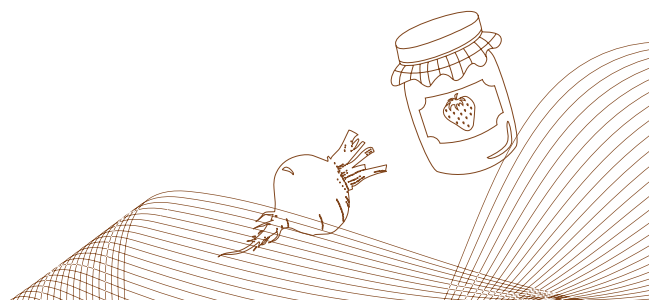
Eesti maaelu arengukava 2007-2013 toetuse abiga on toiduvõrgustikku kuuluvad talud omale soetanud ka köögivilja vahelharija, millega saab hävitada näiteks leegiga umb-rohtu või kobestada. Iga talu sellist tehnikat omale eraldi osta ei jõuaks. Samasse projekti mahtus veel ka lambalihatoodete arendus koostöös Maaülikooliga. Üheskoos leiti rakendus kogu lamba lihakerale. Paraku aga ei ole ükski lambakasvataja siiani toodete arendamise vastu huvi tundnud, sest liha välismaale müüa on niivõrd mugav.

LETi järgmine projekt, millele toetust taotle-takse, on talulavka. Jahutusega kaubabussi tellimus on juba sisse antud. Talulavka mõte on eelkõige see, et maapiirkonna talud saaksid tarbida ka ise teiste talude tooteid. „Mina tahan ka neid asju saada, mida teised talud teevad,“ märgib Kaja. Auto hakkab ringi sõitma ning tooteid taludest peale võtma ja pakkuma, samuti saab talulavka abil kaupa müüa avalikel üritustel. Kõik talutooted päris mahedad ei saa olema, aga võimalikult puhtad ja kvaliteetsed küll.

Rõhutada tuleb seda, et toiduvõrgustik ei ole üksnes Võrumaa, Põlva ja Tartu keskne, plaan on oma kaubaga jõuda Tallinnani välja. Aga suviti Võrumaale Rõuge valda sattudes tasub Lauri külast üles otsida Alt-Lauri talupood - selle armsa poekese on rajanud Kaja oma kodu kõrvalhoonesse.



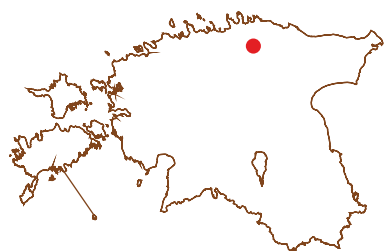
Kaja Kesküla: „Idee poolest on toiduvõrgustik tootjate-töötlejate-tarbijate koostöövorm.“



Võrgustikud ja kaubamärgid



Säästva turismi koostöövõrgustiku Ehedad Elamused Lahemaal ühisturunduse ja koostöövõrgustiku arendus Lahemaa piirkonnas ning Soome Kymenlaakso piirkonnaga



Toetuse saaja: MTÜ Koostöövõrgustik
Ehedad Elamused Lahemaal,
Arenduskoja piirkond

Asukoht: Ama küla, Kadrina vald, Lääne-Virumaa

Projekti tegemise periood: 2010-2011

Toetus: Eesti maaelu arengukava 2007-2013 Leader meetmest kahele projektile kokku 12 005 EUR

Projekti peamised tegevused: TourEst 2010 messil osalemine; internetiturunduse koolitus korraldamine; kohaliku toidu koolituspäev; koduleht; info- ja reklaammaterjal jm

Kontakt: Sirje Kuusik, telefon 51 53 573, e-post sirje@datanet.ee, koduleht www.ehedad.ee



Lahemaa Ehedaid reklaamitakse Euroopa reisifoorumites

Tekst: Ülle Tamm

Fotod: Heiki Vuntus, Sirje Kuusik ja Krista Kõiv

„Meie pundi inimesed ei kadesta, vaid rikastavad üksteise tegemisi. Oleme erinevad ja saadame oma külalisi teiste Ehedate juurde. Kambas on alati kergem ja parem,“ kiidab Metsaantsu talu perenaine Tiiu Kivilo Toolsetl.

Arma ratsa-, Karepa ravimtaime- ja Metsaantsu talu hakkasid kümnekond aastat tagasi plaani pidama, mille erilisega turiste enda juurde meelitada. Korraldati ühiseid lasteüritusi.

Rahvuspargis toimunud koolitustel kohtuti Lahemaa teiste turismitegijatega. Koostööseltskond laienes, välja mõeldi tunnuslause „Tule ja tunneta ehedust!“.

MTÜ Koostöövõrgustik Ehedad Elamused Lahemaal (KEEL) juhatuse esimees Mare Kalme, Arma ratsatalu perenaine Rutjalt: „Saime aru, et ühisturundus on palju tõhusam. Väike talu üksi silma ei paista, koos oleme nähtavamad.“ Tekkis vajadus luua omaette MTÜ. Liikmeid on 17 - talud rahvuspargist ning selle lähedalt ning Käsmu meremuuseum.

Leader-meetmest saadud toetus võimaldas käivitada süsteemse ühisturunduse. Ehedad läksid messile TourEst 2010 omaette boksiga, kaasas reklaammaterjalid ja infokotid. See tõi läbimurde, varem oldi paarimeetrisel pinnal teises reas. Leaderi abil saadi tööle fotodega varustatud kodulehekülg ning tuntus kasvas veelgi, kui korraldati tutvumisreis ajakirjanikele ja partneritele. Koos soomlastega käivitati kohaliku toidu eelprojekt.



Kuusalu loodustalu perenaine Sirje Kuusik kinnitab, et Leader-toetuse saamine oli tähenduslik, ilma selleta poleks olnud võimalik arendada paljusid ühistegevusi, nüüd on edasiliikumine olnud suur: „Ma ei näe maaelus teist programmi, mis aitaks mikroettevõtjaid. Saime end esitleda, meid märgati, hakati rohkem kaasama.“

Tänu ühisturundusele on Lahemaa Ehedate talud kiidetud sihtkoht Euroopa mitmes reisifoorumis.

Kuusiku loodustalu perenaine Sirje Kuusik: „Meiega võetakse ühendust sellistest tiheasustusega riikidest nagu Belgia, Holland, Itaalia, Šveits, Saksamaa, ka Austria. Öeldakse, et on saadud infot ning tahetakse tulla ökotalu külastama. Paljud väliskülalised nimetavad meie võrgustiku talude külastamist ökoturismiks, ise peame pigem säästvaks turismiks ökoilmingutega.“

Kohalik toit on Ehedate üks olulisemaid märksõnu. Kui perenaine tõstab lauale ahjusooja leiva, süüakse ka viimased tükid ära. Soomlased käisid omapoolse eelprojektiga Ehedatel külas, imestasid nende siirust ja innustust - kuidas viitsitakse jännata, korjata metsast marju ja seeni, tuua koduaiast kaalikas.



Poole peal on KEELi teine Leader-projekt, koostatud ka kolmas. Tulekul on õppereis Lõuna-Eesti turismitaludesse. Tehakse ettevalmistusi Ehedate ühtse kaubamärgi väljatöötamiseks - põlled, T-särgid, esindustelk, viidad, tunnusplaat. Osaletakse MTÜ Arenduskoda projektis „Kohalikud tooted ja toit - nende väärtustamine“, kus Ehedate ülesanne on korraldada toidukonkurss turismitaludele.

Mare Kalme: „Minult on palju küsitud, et milles seisneb ehedus, me ei ela ju savimajades ega tee kõike käsitsi. Meie pakutav ehe elamus lähtub sellest, mida külaline saab kogeda. Kui tuleb ratsatallu, näeb peret, kes tegeleb iga päev hobustega. Või läheb Toomarahva tallu Altjal, saab rannaküla ehedat toitu.“

KEELi juht loetleb uhkusega talude firmasööke ja kirjeldab salanippe: Toomarahva kalatoidud, eriti head on äädikaräimed; Adami turismitalu hubane ja romantiline veranda, kus saab nautida küpsiseid ja teed; Kuusiku loodustalu maitsvad ning tervislikud oma talu ja mahetoodetest toidud; Madi talu imelised küpsised, maja on koogilõhna täis ja soe kringel laual; Karepa ravimtaimeaia perenaise väga head taimeteed ning karulauguvõie.

Võrgustikud ja
kaubamärgid



UMA MEKK kaubamärgi väljatöötamine ja ellurakendamine



Toetuse saaja: MTÜ Võrumaa Partnerluskoogu

Asukoht: Võrumaa

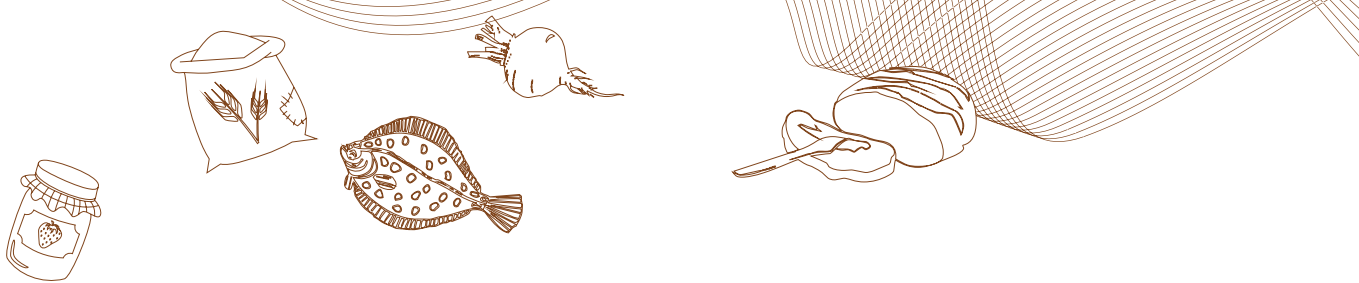
Projekti tegemise periood: november 2009 - 2012

Toetus: Eesti maaelu arengukava 2007-2013 Leader meetmest

kokku kolmele projektile 42 538 EUR

Projekti peamised tegevused: UMA MEKK kaubamärgi väljatöötamine ja ellurakendamine; UMA MEKK kaubamärgi teavitustöö; Võrumaa toidutootjaid tutvustava infobukleti väljaandmine; Võrumaa ja Võrumaa piirkonna väiketoidukaitlejaid kaardistava uuringu tellimine

Kontakt: Ave Tamra, telefon 502 8783, e-post umamekk@voruleader.ee, koduleht www.voruleader.ee/uma-mekk



Võrumaa toidu tunneb ära uma meki järgi

Tekst: Elina Allas
Fotod: Ave Tamra

Kui poe- või laadaletilt torkab silma Uma Meki märgiga varustatud toidukaup, siis võib kindel olla - see toidupala on saanud alguse Võrumaa mullas.

Uma Meki projekt sündis mitme organisatsiooni koostöös, juhtivaks partneriks sai MTÜ Võrumaa Partnerluskoogu. Kõiki Uma Meki projekte on rahastanud PRIA. „Meie eesmärk on, et saaksime oma maalapi peal oma lapsed toidetud ja et maaelu välja ei sureks,“ võtab Uma Meki projektijuht Ave Tamra lühidalt idee kokku. „Propageerime kohaliku toidu tarbimist, mis aitab maaelu elus hoida.“

Kõigepealt korraldati 2009. aasta sügisel Väimelas seminar, et kutsuda kokku ettevõtjad, kes midagi toodavad või klien-

tidele pakuvad. Samal aastal telliti Võrumaa Arenguagentuurilt uuring saamaks kohalike väiketoidukäitlejate kohta täpsemaid andmeid.

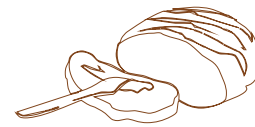
2011. aastal valminud uuringust selgus, et näiteks Võrumaa piirkonna tootjate valduses oleva maa suurus ja viljakus on piisavad, kuid kasutuses olev tehnika on halb või väga halb, hoonete olukord ebarahuldav. Ilmnes veel, et enim kasvatatakse Võrumaal kartulit, kapsast, porgandit, astelpaju ja lambaliha. Enamikul talunikest on valmidus hakata toidukäitlejateks, näiteks valmistada hapukapsast või mahlu, aga ka liikuda niššitootmisesse.

Uma Meki projektiga lükati käima ka koolitustesari. Küll õpiti tegema mitut sorti juustu, küll suitsusaunas liha suitsutama, küll juuretisega leiba-saia küpsetama. Osavõtuhuvi osutus väga suureks. 2011. aastal korraldati palju teemapäevi, näiteks kapsapäev Alt-Lauri talus.

Esimeseks Uma Meki suuremaks eesmärgiks sai 2010. aasta novembris Võru spordihallis Uma Meki suurlaada korraldamine. Nii esimene suurlaata kui ka aasta hiljem toimunud laata osutusid väga edukateks. Meeletu rahvamassi kogu



Ave Tamra: „Meie eesmärk on, et saaksime oma maalapi peal oma lapsed toidetud.“



Eestist meelitas kokku ka päev enne 2011. aasta suurlaata Nursi masinaühistu ruumides peetud mahekonverents. Järgmine laatu tuleb juba 2012. aasta sügisel.

Mahekonverentsi peakorraldaja Anti Allas Võru maavalitsusest oli juba varem teinud ettepaneku, et Uma Mekist võiks saada ka bränd. Idee viidi õhinal ellu. Kaubamärki patenteeriti ja selle hoidjaks ning väljaandjaks on Võrumaa Partnerluskogu. Logo autoriks on kunstnik Epp Margna. Praeguseks on saanud õiguse kanda seda unikaalset kaubamärki 30 Võrumaa tooteköögivilja alates kartulist-kõrvitsast ja lõpetades suitsutatud kitsepiimajuustu ning maasuitsusingi karaskiga.

Kõiki Uma Meki tegevusi ei jõuagi ühekorraga ette lugeda. Märkimist väärib kindlasti veel see, et Võrumaa Kutsehariduskeskuse turismi õppetooliga toimib väga tihe koostöö. Õppejõu Silvi Pihlaka jõupingutuste tulemusel valmis internetist leitav Võrumaa toitude kokaraamat. Selleks töötas Pihlakas läbi oma vanaema 100 aasta vanusest käsikirjast leitud retseptid.

Ave Tamra soov on, et edaspidi hakkaksid toidukäitlejad-kasvatajad ise projekte eest vedama. „Kohaliku toidu arendustöö on pika vinnaga protsess“ sõnab Tamra. „Võtab aega, et inimesed õpiksid jälle üksteist usaldama ja koostööd tegema. Meie loome selleks tingimused.“



Võrgustikud ja
kaubamärgid



Romantiline Rannatee



Toetuse saaja: MTÜ Pärnu Lahe Partnerluskogu

Asukoht: MTÜ Pärnu Lahe Partnerluskogu piirkond


Projekti tegemise periood: november 2009 - 2012

Toetus: Eesti maaelu arengukava 2007-2013

Leader meetmest kokku seitsmele projektile 228 212 EUR

Projekti peamised tegevused: võrgustiku loomine; ühise kaubamärgi Romantiline Rannatee logo loomine; erinevate ürituste korraldamine; trükise Puhkus Pärnumaa Romantilisel Rannateel väljaandmine; kodulehekülje loomine; infokioskite soetamine ja paigaldamine jne

Kontakt: Mercedes Merimaa, telefon 509 2261, e-post mercedes@plp.ee, koduleht www.rannatee.ee



Korjates Kohaliku toidu maitseelamusi Romantiliselt Rannateelt...

Tekst: Mercedes Merimaa
Fotod: Raili Mengel-Sünt

Pärnumaa 10 omavalitsuse piirkonnas, „kus on hõre asustus, kuumad rannad ja metsik loodus, merekohin ja metsamühin, on inimestel maal püsimiseks vaja, et elukohas oleks tööd ja sissetulekuallikaid,“ ütleb Pärnu Lahe Partnerluskogu juhatuse esimees Rein Talisoo. Küllap see ongi see tõdemus, miks nii Pärnu Lahe Partnerluskogul kui ettevõtjal on ühishuvi arendada ühistegevust piirkonnas, kus sa elad ning maitsta toitu, mis on kohapeal kasvatatud, püütud või valmistatud. Koos tegutsedes oled sa ka huvitavam külastajale - nad tulevad vaatama piirkonda tervikuna ja ei soovi ilmselt igas paigas sama toitu süüa.

Tänaseks on Romantilise Rannatee piirkond elustunud omanäoliste festivalide ja ürituste sarjaga, mis kõik on suuremal või vähemal määral seotud toiduga. Meie juures, Romantilisel Rannateel kohtad sa omanäolisi maitseelamusi.

Maikuu kolmandal nädalavahetusel alustavad Võilillefestival Kihlepa Audru vallas ja Räimefestival Tõstamaa vallas. Võilillefestivalil saad sa maitsta looduse vägevate maitseid, mis on lihtsad ja üllatavad oma maitseelamusega.

Võilillekohv, salatid, võilillevein oma maitsvuses ja nõgesekotlet maltsapestos pakuvad üllatusmaitseelamusi, tagatipuks on veel tervislikud ja

targad. Maitseid tuleb tulla kogema kohapeal, et otsustada ise ja kodus järele teha.

Sama on Räimefestivalil. Ma usun, et otse paadist ostetud räim on värskem, mida kalamehed pakkuda suudavad ja sama värsked on ka kalameeste naiste valmistatud kalaroad festivalil. Toit kohapeal kohalikust materjalist kohalike meistrite käest on midagi sellist, mida sa poeketist osta ei saa ning retseptiraamatust sageli järele ei tee. Kõik nipid ja saladused lihtsalt ei mahu ega pole väljendatavad ega tabatavad kirjasõnas. Erinevaid festivale, kontserte ja laatasid jätkub pea igaks nädalaks kuni septembri lõpuni välja.



Mercedes Merimaa: „On suur rõõm olla osaline jagatud rõõmus.“

Kohaliku toidu kvaliteet algab toidu kasvatamisest ja kasvatajast. Loomulikult on toidu valmistamisega võimalik seda veelgi vääridada või hoopiski rikkuda. Kuid loodetavasti olete minuga ühel nõul, et kohalik klient, heal juhul naabrinaine on kõige karmim laboratoorium ja toidu maitse hindaja.

Ärme seejuures unusta, et maitsemeel on samuti kas arendatav või mõjutatud isiklikest kogemustest ja harjumustest.

Erinevatel Romantilisel Rannateel toimuvatel üritustel võite kogeda, et iga meistri valmistatud leival on oma maitse. Nii saate teiegi leida oma lemmikmaitse ja vestelda perenaisega, kes on maitse autor. Leivaküpsetaja teab, et taigna sisse tuleb segada ka perenaise püha sõna, mis annab selle erilise maitse. Sestap ei saagi kõike järele teha, vaid tuleb käia kohapeal maitsmas.

Kes on külastanud augustis toimuvat Hapukurgi festivali, teab kui palju maitseid võib olla hapendatud kurgil ja küllap püüdnud isegi parimaks tunnustatud retsepti järele teha. Neid häid kohalikke ja kvaliteetseid toite maitstes võib sageli kaasneda ka sõltuvus heast toidust. Lähed poodi, ostad sama kraami, mida kohaliku meistri käest, omal veel värskel maitseelamus tundevärskena. Kodus poetoitu süües tabad ennast tajumas masstoodangu standartmaitset. See ei ole just kõige odavam sõltuvus, kuid samas võin lohutada, et see-eest tervislik.

Lugeja võib kohalikku toitu pakkudes kohapealse inimese osavõtul hoomata sellises üritustesarjas reaalseks muutunud kohaturundust ja nõudliku kliendi erivajadusi arvestada. Järjest atraktiivsemaks muutuvad ka suviti rannaaärses piirkonnas paiknevad majutusasutused ning öömaja valikul saab sageli otsustavaks just kohapeal pakutav toit.

Pärnu Lahe Partnerluskogu tegevjuhina tunnen rõõmu, et Romantiline Rannatee elab ühisprojektina tegijates ja külastajates, ning on arenemas suuremaks, kui me üksikuna kokku liites oleksime ning pakub kohalike toitude näol erinevaid maitseelamusi.

„Ole Sa kohalik või välismaalt pärit Rändaja, Sind võlub lihtsus ja loomulikkus kuhu Romantiline Rannatee Sind kisub. Tuleb vaid tulla, olla kellegagi käsikäes, avastada ning pakutavat suurete söömudega sisse hingata.“ soovitab Pärnumaa maavanem Andres Metsoja.



Maitseid tuleb kohapeale kogema tulla, et siis pärast
ise otsustada ja ehk ka kodus mõnd rooga järele proovida

Saaremaa Käsitöö Toidu Tegijad



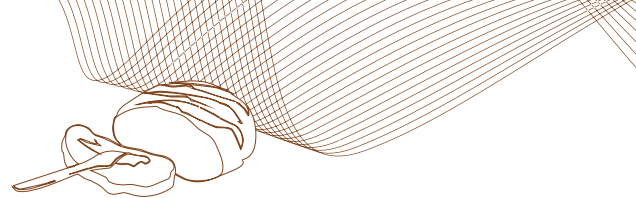
Malle Lehari Tõnu Munk Gabriel Alesmaa Inge Uulits Mai Suurpere Marju ja Olev Mür Leena Mõlder Tiia Lööper Fleur Sprenk Derek Ewen Martha Hubbard Urve Lillimägi Sulvi Munk Tiia Alesmaa Triin Kivimaa Tiia Kauber Brigit Kutzera

Saaremaa Turundusühingu tegevused



Toetuse saaja: MTÜ Saaremaa Turundusühing,
Saarte Koostöökogu piirkond
Asukoht: Kiratsi küla, Kaarma vald, Saaremaa
Projektide tegemise periood: september 2009 - jaanuar 2012
Toetus: Eesti maaelu arengukava 2007-2013 Leader meetmest
kokku kaheksale projektile 87 358 EUR
Projekti peamised tegevused: koolitusreis Saaremaa talupidajatele ja toidutöötajatele;
osalemine erinevatel laatadel; Kuressaare turupäevade korraldamine; Saaremaa
põllumajandussaaduste ja toodete arendamise strateegia ja turunduskava väljatöötamine
Kontakt: Karen Allas, tegevjuht, telefon 5551 1664, e-post karenallas253@hotmail.com,
koduleht: www.saareturundus.ee





Saaremaa Turundusühing - „meie oma asja“ eest väljas!

Tekst: Triin Kivimaa
Fotod: Alar Allas

Kõik me oskame hinnata head toitu ja käsitsi tehtud asjade isikupära ja võlu. Saaremaa on tuntud kui heade asjade maa. Siinses maastikus, inimestes ja õhustikus on midagi erilist - see lausa paitab pingul närve ja paneb argipäevastressi unustama. Et ühiselt tuua Teieni parim, loodi Saaremaal 2009. aasta kevadel Saaremaa Turundusühing - mittetulundusühing, mis ühendab Saaremaa väikeettevõtjaid ja organisatsioone, kes toodavad või pakuvad ehtsaid ja häid Saaremaa maitseid. Võrgustiku eesmärk on arendada liikmete vahelist koostööd ning populariseerida ning edendada kohalike toodete ja teenuste tarbimist ning nende eeliskasutamist Saaremaal.

Kohalik toit on tervislik, toodetud keskkonnasäästlikult ja koduselt. Me teame, mis seal sees on. See on meie oma asi. Saaremaa Turundusühingu ellukutsutud projektid on kõik

küll väga erinevad, kuid lähtuvad ühest mõttest ja suunitlusest - et seda „meie oma asja“ oleks võimalikult palju saada. Tähendab see siis toiduturismi tähenduses kohaliku köögi-hõrgutiste ja toidukultuuri arendamist ning selle tutvustamist saart külastavale inimesele. Või koduaedade rammus ja puhtas mullas kasvanud puu- ja juurvilju ning hoidiseid, mida kasutatakse igapäevaselt Saaremaa koolides, lasteaedades ning kohalikku toitu pakkuvates söögikohtades.

Väga palju on tehtud tööd võrgustiku ühise hingamise ja toodete arenduse nimel. Koos on näritud läbi Eestis kehtivast Toiduseaduse paragrahvidest, ühise laua taga on peetud nõupidamisi Veterinaar- ja Toiduameti ametnikega, kinnitatud on tootmisprotsessid, välja on töötatud detailed valmistamisjuhendid ning läbi on viidud 30 toote labori-analüüsid, mis kinnitasid, et meie väiketootjate toidutoodang on kvaliteetne ja tarbijale ohutu.

Edu ja õnne võti peitub omavahelises

koostöös, ühtehoidlikkuses ja
ühises tegutsemises!





Tänu erinevate turunduskanalite edukatele otsimistele ei ole enam Saaremaa väikeettevõtjad, kes tegelevad kohaliku toidu tootmisega, enam potentsiaalsele tarbijale anonüümsed. Saaremaa Turundusühing on elu sisse puhunud Turupäevadele - koht, kus toimub kõige vahetum ostja ja müüja kontakt.

Põnev ettevõtmine väiketootjatele oli ka osalemine 2011. aasta novembris toimunud Helsingi Mardilaadal, kus oli avatud Saaremaa messipind „Kohaliku Toidu Tare“, tutvustamaks Saaremaa toidutootjate ja väikekäsitöölise toodangut.

Selle kolme tegutsemisaasta ja läbi kaheksa Leader projekti on kohalik toit aina jõulisemalt Saaremaal kanda kinnitamas. Tänapäevaks on aktiivseid toidutootjaid Saaremaa Turundusühingus ligikaudu kaksikümmend ning toidusortiment on lai: moosid, soolased hoidised, kuivatatud tee- ja maitsetaimed, maitsoolad ja -õlid, salatikastmed, liha- ja vorstitooted, kümneid erisorte leiva- ja pagaritooteid, soolaseid ja magusaid küpsetisi jne. Turunduskanaliteks on erinevad poed ja kohvikud nii Saaremaal kui mandril.

Kohalikust köögist saadud maitseelamused panevad külalisi huvitatud pilguga ringi vaatama ka kohalikes toidupoodides ja turul, soodustades seeläbi kohalike väiketootjate arengut.

Ja see ongi Saaremaa Turundusühingu üleskutse - edu ja õnne võti peitub omavahelises koostöös, ühtehoidlikkuses ja ühises tegutsemises!



Kohalik toit on tervislik,
toodetud keskkonnasäästlikult ja koduselt.
Me teame, mis seal sees on.
See on meie oma asi.



Kirderanniku Koostöökogu ja Virumaa Koostöökogu koostööprojekt „Viru toit“



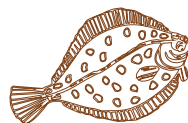
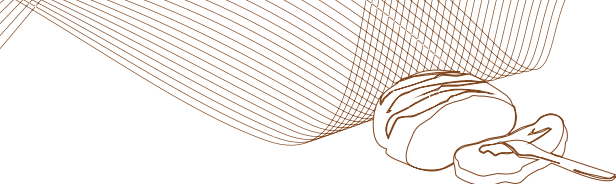
Toetuse saaja: MTÜ Kirderanniku Koostöökogu ja MTÜ Virumaa Koostöökogu
Asukoht: Ida-Virumaa

Projekti tegemise periood: 2011-2013

Toetus: Eesti maaelu arengukava 2007-2013 Leader-meetmest kahele projektile
kokku 16 575 eurot.

Projekti peamised tegevused: tootjatele ja toitlustajatele kohaliku toidu koolitusreis
Austriasse; tootearenduse ja turunduse koolituse ning toidu trenditeadlikkuse kursuse
korraldamine.

Kontakt: Ülle Marits, MTÜ Kirderanniku Koostöökogu tegevjuht, telefon 5345 0720, e-post
lag@kirderannik.ee, koduleht www.virutoit.ee



„Viru toit“ viib kokku talunikud ja toitlustajad

Tekst: Sirle Sommer-Kalda
Fotod: Riho Leppik ja Ülle Marits

Kohapeal kasvanud puhas toidukraam peaks olema nii turistile kui kohalikule tarbijale selgelt äratuntav. Selle eesmärgi täitmiseks on praegu käsil piirkonna toidu brändi loomine.

Idavirulased võtsid kohaliku toidu programmi loomisel eeskuju võrokestest, kes esimeste seas kaardistasid oma väike-tootjad ja löid Võrumaa päritoluga toidu kaubamärgi UMA MEKK. Ühise kaubamärgi loomine ja ühisturunduse väljatöötamine on võetud sihiks ka Ida-Virumaal.

„Kui räägime oma kohalikust toorainest - juurikast või lihast -, siis tahame, et see eristuks nii toitlustuskoha menüüs kui kaupluseletil. Oleme saanud kohaliku toidu brändi loomiseks hinnapakumised ja lähiajal läheb töö käima. Teiseks tuleb välja töötada tunnustamise kord, kellele ja millistel tingimustel hakatakse logo jagama,“ rääkis MTÜ Kirderanniku Koostöökogu tegevjuht Ülle Marits.

Mõlemapoolne huvi

Tema sõnul on Ida-Virumaal kohaliku toidu programmi algatamine keerulisem, sest erinevalt Võrumaast on siin ümberringi tööstusalad ja linnad ning põllumaad ja põllupidajaid napib. Samas nähakse nii tarbijate huvi kui vajadust kohalikku tootjat jalule aidata, et toidu

liikumise ahel tootjalt tarbijani oleks võimalikult lühike ning et kohalik toode jõuaks toitlustuskohtadesse, lasteaedadesse ja koolisööklatesse.

Kuigi kõige tähtsam eesmärk on viia piirkonna toit turistideni, pole vähetähtis ka kohaliku tarbija varustamine. „Meil oli mõte teha Jõhvi kohaliku toidu lett, aga paralleelselt tekkis kauplus Mahejaam ja selleks kadus vajadus. Küll aga on endiselt päevakorral taluturu loomine. Jõhvi detailplaneeringus on selleks koht ette nähtud. Näeme, et ettevõtmise vedajaks võiks olla Ida-Virumaa Talupidajate Liit. Meie saame aidata pehmete tegevustega, näiteks vajaduse korral koolitada, ja toetada turundustöös.“

Ülle Marits, Kirderanniku Koostöökogu tegevjuht:

„Meie saame aidata pehmete tegevustega, näiteks vajaduse korral koolitada.“



Marits avaldas lootust, et kunagi avab Ida-Virumaal ukсед ka kogukonnaköök, veel parem mitmed, kuhu kohalik inimene saab minna oma moosi-mahla tegema. Kuna kogukonnaköögis on täidetud veterinaarameti nõuded, võib seal valmistatud hoidiseid ka väljapoole pakkuda. „Kogukonnaköök on näiteks Saaremaal hästi populaarne, aga meie piirkonnas hetkel sellist ei ole. Oleme seda mõtet süstinud ühele ja teisele, küll ta kusagil ühel päeval tuleb.“

Mahe õunaad

Põnevamate kohaliku toiduga seotud tegevustest on saanud Leader-meetmest toetust maheõunaia loomine Vaivara kandis. „Loodame, et seal hakatakse tulevikus tegema mahla ja moosi ning ehk avatakse ka oma talupood, rääkis Marits.

Veebruaris saab Leaderi abil teoks MTÜ Virumaa Toitlustajate koolitus, kus nii eesti- kui venekeelsetele kokkadele jagatakse nõuandeid eestimaise tooraine kasutamise kohta. Aprillis on minek Tartu maamessile. „Võtame hea meelega kaasa piirkonna toidutootjaid. Tegevusgruppide poolt toetame ettevõtjaid messiboksi rentimisega,“ lubas Marits.



Ülle Marits: „Oleme kogukonnaköögi mõtet süstinud ühele ja teisele.“



Koostööprojektid

Kohalik toit kogukonna toidulauale



Toetuse saaja: Hiidlaste Koostöökogu, Saarte Koostöökogu, Kodukant Läänemaa

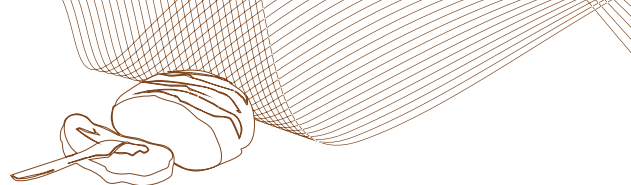
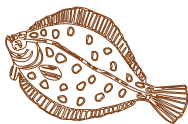
Asukoht: Hiiumaa, Saaremaa ja Läänemaa

Projekti tegemise periood: detsember 2010 - 2011

Toetus: Eesti maaelu arengukava 2007-2013 Leader meetmest kolmele projektile kokku 17 788 EUR

Projekti peamised tegevused: kolme maakonna (Hiu-, Saare- ja Läänemaa) vahelise kohaliku toidu teemalise koostöö arendamine, hetkeolukorra kaardistamine; seminaride ja õppereiside korraldamine; tegevused teadlikkuse tõstmiseks tervislikust toidust jne

Kontakt: Reet Kokovkin, telefon +372 517 8597, e-post reet@kogu.hiiumaa.ee



Tugeva tuule mõjust koolisöökla toidusedelile

Tekst: Reet Kokovkin

Fotod: Toomas Kokovkin

Kui torm laevaliikluse Hiiumaale seisma paneb, siis järgmisena märkad, et poeriulid on tühjaks jäänud - pea kogu toit tuuakse mandrilt. Kuidas nii, kas saarel siis põllupidamine sootuks soiku on jäänud? Küsimus tundus sedavõrd huvitav, et Hiidlaste Koostöökogu tellis 2011. aastal uuringu „Kohaliku toidu tootmise, tarbimise ja turustamise hetkeolukord Hiiumaal”.

Vastus oli samavõrd üllatav: „Hiiumaa toidutootmise ja -tarbimise mahte võrreldes selgub, et tootjad suudavad tarbimisvajaduse mitmekordselt ületada,” selgitab uuringu läbi viinud ekspert Lia Rosenberg. „Üle poole restoranidest ja koolisööklatest on valmis ostma toidusaadusi 100% kohalikelt tootjatelt. Kartul ja juurvili on aga ainus, mida

siit osta saab!” Põhjuseks on saarel puuduv töötlev tööstus ja seega liiguvad loomasaadused saarelt välja.

Saadest innustust Jamie Oliveri koolisöökla saadetest, uurisime edasi, mida meie lapsed koolis söövad - tooraine tuleb ju seitsme maa ja mere tagant. Nii sündiski Leader projekt: „Kohalik toit kogukonna toidulauale”, mis põhineb Hiiumaa, Saaremaa ja Läänemaa koostööl.

Naadid ja nõgesed maitsevad head

Mitmeaastase koostööprojekti alustuseks tõime kokku koolide ja lasteaedade kokad, et koos õppida, arutada ja selgusele jõuda mõistete „tervislik” ja „kohalik” ühendamise võimalustes lasteasutuse toidusedelis. Huvitavad loengud, õppesõidud kolleegide ja tootjate juurde, kokkamised ning kogemuste vahetamine sisustasid möödunud suve ja tüki sügistki.

Saaremaa seminarist meenub professor Anne Luige loeng mürkkemikaalidest puu- ja köögiviljas, mis pani kokkasid sügavalt mõtlema. „Me arvasime, et teeme head, kui lastele poest puuvilju ostame!” ohkas ühe lasteaia juhataja. „Aga kohalikku õuna on keeruline hankida.”

Lia Rosenberg: „Üle poole restoranidest ja koolisööklatest on valmis ostma toidusaadusi 100% kohalikelt tootjatelt. Kartul ja juurvili on aga ainus, mida siit osta saab!”



Hiiumaa seminaril õpetas Mercedes Merimaa naadist salatit ja nõgesest kotletti tegema. Lisaks rääkisime veel talutoidu müügivõrgustikest, Hiiumaal tarbijate ühistu poodides käima läinud talupiima müügist ja sellest, et tihtipeale „kollina” kardetud Veterinaar- ja Toiduamet saab olla tõhusaks partneriks ja nõuandjaks.

Sügisel kuulasime Läänemaal loenguid toidu mõjust tervisele läbi toitluspetsialisti ja pediatri pilgu. Seminari praktilise poole sisustas rohke osavõtuga võistlus, kus selgusid parimad koolitoidu retseptid, mida katsetati koos Läänemaa ametikooli köögis.

Väiketoodang on tegelikult suur

Töötav turundus ja müügivõrgustikud on vajalikud selleks, et kohalik toit leiaks kiire tee põllult kööki. „Meie mahe- tootjate selts on muutunud aktiivseks. Võetakse eeskujuna Saare Mahedast ja võrukate Uma Mekist,“ rõõmustab Kodukant Läänemaa konsultant Lea Lai. Ühisprojekti algataja Ly Kaups räägib Hiiumaa sügislaadast järgmist: „Alustasime väiksel, aga huvi nii müüjate kui ostjate poolt oli tuntu-“ MTÜ Hiiu Veis ja Lammas eestvedamisel kerkivad Vaemlasse Hiiumaa tootearendus- keskuse-tapamaja seinad. Saarte Koostöökoogu poolt rajatud kogukonnaköögid on loonud eeldused väike- tootmise arenguks ja ka soodustavad seda.

Töötav turundus ja müügivõrgustikud on vajalikud selleks, et kohalik toit leiaks kiire tee põllult kööki.



Projekt „Kohalik toit kogukonna toidulauale” on laiema kõlapinnaga, kui esialgu paistab: „Me räägime laste paremast tervisest, majanduslikust mõjust ja uutest töökohtadest, elukeskkonna väärtustamisest, turismi arengust jne. Samm-sammult liigume edasi, suunates järgmisi koolitusi laste ja lapsevanemate harimiseks tervisliku kohaliku toidu alal, ning rahvusvahelise kogemuse omandamiseks.”



Kohalikud tooted ja toit –nende väärtustamine



Toetuse saaja: MTÜ Arenduskoda
Asukoht: Lääne-Virumaa MTÜ Arenduskoja piirkond
Projekti tegemise periood: 2011-2012
Toetus: Eesti maaelu arengukava 2007-2013 Leader meetmest 38 000 EUR
Projekti peamised tegevused: piirkonna toidutootjate kaardistamine; seminaride ja õppereiside korraldamine.
Kontakt: Eha Paas, e-post ehapaas@gmail.com,
koduleht <http://www.arenduskoda.ee/et/kohalik-toit>



MTÜ Arenduskoda pani õla alla kohalike toidutootjate koostööle


Tekst ja fotod: Ülle Tamm

„Tahame panna aluse kohaliku toidu, maaturismi ja käsitöö valdkonnas tegutsejate senisest tugevamale koostööle toodete-teenuste arendamisel ja turustamisel. Põhirõhk on toidutoodetel,“ ütleb Arenduskoja rahvusvahelise projekti „Kohalikud tooted ja toit - nende väärtustamine“ projektijuht Eha Paas.

Projekt algas Koostöövõrgustiku Ehedad Elamused Lahemaal (KEEL) asutaja Sirje Kuusiku ideest. Esialgul oli plaan õppida ning propageerida traditsioonidel põhinevat ja tervislikku söögikeetmist, vahetades soomlastega kogemusi. Et väikese MTÜ jaoks tundus rahvusvaheline projekt liiga suur, kutsuti katusorganisatsiooniks Arenduskoda. Nii sai piirkond laiema lisaks Lahemaale, mis hõlmab Vihula, Kuusalu ja natuke Kadrina valda, ka Tapa ja Ambla vald ning Loksa linn.

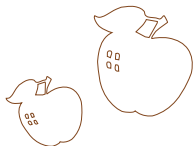
„Otsustasime proovida, oli hea võimalus saada projekti eestvedamise rahvusvahelist kogemust,“ ütleb Arenduskoja tegevjuht Heiki Vuntus, „Teema on praktiline ja eluline, iga inimene sööb, toiduvalmistamine läheb paljudele korda. Meie toiduprojekt on Eestis üks esimesi rahvusvahelisi Leader-projekte ja võime kinnitada, see on hästi käima läinud.“

Tegevuskava kokku seades jõuti tõdemuseni, et kohalik toit tähendab ka toorainete tootmist kodu lähedal ja nende turustamist. Peale turismitalude perenaiste kaasati piirkonna kodukokad, toidutootjad-talupidajad ning koolide-lasteaedade kokad. Eraldi koolitusreisid ja kokkusaamised on noortele, kes on huvitatud maal elamisest ning toiduvaldkonna ette-



Eha Paas kiidab, et tekkinud on vahva ja motiveeritud tuumik, kes mõtleb kaasa ja aitab: „Oleme jõudnud arusaamale, et meil on üksteiselt palju õppida, Eestis on huvitavaid talusid ja ettevõtmisi.“

Arenduskoja jätkuprojektiga tahame minna õppereisidele Lõuna- ja Kesk-Eestisse ning käia oma projektirahva pereettevõtetega tutvumas.“



võtlusest. Hästi toimib projektis osalejate infolist, kuhu lisatakse järjest uusi nimesid.

Esimesed ettevõtmised olid tutvumiskäik väiksema seltskonnaga Soome Kymenlaakso maakonda ning aasta hiljem, septembris 2011 koolitusreis 25 naisega. Käidi kohaliku toidu messil, Leaderi toetatud taluturul ning mitmes turismi- ja toidutootmistalus. Peale selle, et õpiti Soomes nähtust, tegi bussisõit ettevõtjad ka omavahel tuttavaks, tekkinud on koostöövõrgustik, kus vahetatakse infot ja tooteid.

Kuusalu valla Kadakamäe lambakasvatustalu perenaine Hayde Rebas: „Sain Soome koolitusreisilt idee, kulus poolteist kuud ning tõin kombinaadist esimese partii Kadakamäe lambaliha-suitsuvorsti, retsepti töötasime välja üheskoos gurmeekokkadega. Meie reisiseltskonnast olen leidnud ka uusi kliente.“

Projektijuht Eha Paas sõnab, et Leader-programm saab võtta initsiatiivi ja aidata kaasa maapiirkondade väikeettevõtjate koostöö tekkimisele: „Sellised projektid aitavad tuua ettevõtjad omavahel kokku, maal üksi toimetades ei pruugi pereäri ellu jääda. Ühest küljest on toidu teema seotud tervisliku toitumisega. Aga teisest küljest on tegu sotsiaalse ettevõtlusega - aitab tagada töökohti ja hoida talusid alles. Minu jaoks oli üllatus, et Arenduskoja piirkond ei ole territoriaalselt suur, aga elatakse kolmes maakonnas ning üksteist ei tunta. Euroopa mõistes on kogu Eesti väike piirkond, kuid üksteisest teame vähe.“

Suvel 2012 korraldatakse Arenduskoja piirkonna perenaistele ja eraldi lasteasutuste kokkadele toiduvalmistamise võistlused, loodud on digitaalne retseptiraamat, toimuvad koolitussõidud Soome ja koostööpartnerite vastuvõtud ning koostatakse andmestikku kohalikest toidutootjatest. Käiakse üksteise juures seminaridel, pererahvas kostitab ja tutvustab oma talu. Esinejate seas on olnud tervisekaitseametnikud, kes kõnelesid toitlustamise ja toodete valmistamise nõuetest koduköögis. Osalejate soovil on koolituste temadeks valitud veel toidu säilitamine ja hoidlad, tootearendus.

Ja veel üks tänuväärne plaan - kokku on lepitud tuntud tippkokaga, külastamaks jätkuprojekti raames Arenduskoja 12 talukööki, et vaadata söögitegemist, maitsta ja anda nõu ning teha ühisel lõpuseminaril nähtust ka kokkuvõtte.





Väike-Maarja taluturg



Toetuse saaja: Väike-Maarja Põllumeeste Selts, MTÜ PAIK piirkond

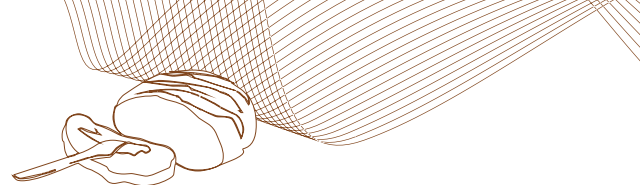
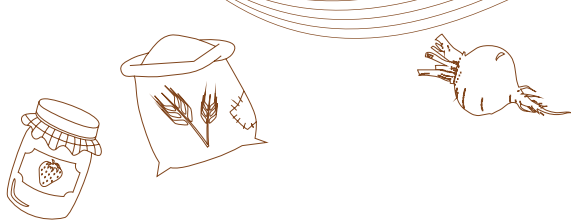
Asukoht: Väike-Maarja, Lääne-Virumaa

Projekti tegemise periood: 2009-2011

Toetus: Eesti maaelu arengukava 2007-2013 Leader meetmest 3 231 EUR

Projekti peamised tegevused: õppepäevade korraldamine, retseptide ja kohalike tootjate kontaktidega trükis

Kontakt: Kadri Kopso, telefon 5236582, e-post kadri.kopso@mail.ee, koduleht sites.google.com/site/vaeikemaarjapollumeesteselts



Kuidas Väike-Maarjas talutoidu tegemise vahepeal taluturg käima pandi

Tekst: Kadri Kopso

Fotod: Marju Metsman ja Kadri Kopso

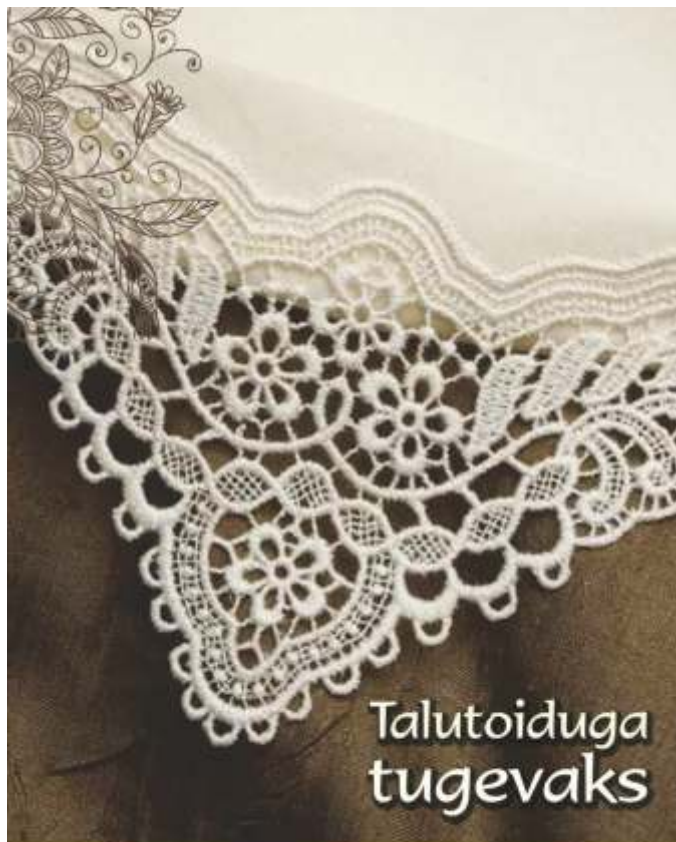
Meie Väike-Maarja Põllumeeste Seltsi maanaiste seltsis on väga tegusad naised, kes on korda saatnud palju toredaid asju ja andnud elu mitmele pikemalt kestma jäänud ettevõtmisele: taaskasutuskeskus, kevadine taimemüüginädal jms. Kui selgus, et inimesed ei tea, mida kõike saab kohalike talunike poolt kasvatatavate ja toodetavate toiduainetega peale hakata, oli selge, et tuleb hakata kliente koolitama.

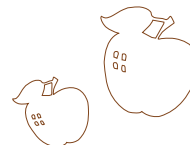
Talutoidu projekt

Sobiv võimalus avanes tänu Leader kohalikule tegevusgrupile PAIK, kes kiitis heaks meie koolitusprojekti „Talutoiduga tugevaks“. Projekti eesmärgid olid üllad, aga samas väga praktilised. Näiteks oli meie sooviks tuletada meelde emade ja vanaemade tervislikke retsepte ning tänamatult unustusse vajunud traditsioonilisi tooraineid ja toiduvalmistusmeetodeid.

Viisime aprillist 2009 märtsini 2010 läbi kuus õppepäeva, mille teemadeks olid teravili ja ravimtaimed, külmpressõlid ja lehtkõögiviljad, lambaliha, leib, piim ning kala. Esialgne hirm, et äkki ei tule piisavalt huvilisi kokku, oli asjatu. Enamasti oli ikka 25-40 inimest kohal. Jahmatus tabas korraldajaid vaid leivapäeval, kui meie 100-aastase seltsimaja pisikesse keldrisaali saabus kohale 90 naistmeest, kes kõik soovisid omandada traditsioonilist juuretise leiva valmistamise kunsti. Häтта siiski ei jäänud - kõrvalasuvast spordihoonest toodi võimlemispinke ning lõpuks oli kõigil istekoht ja võimalus põnevast tegevusest osa saada.

Talutoidu projekti lõpuks andsime välja õppepäevadel kuuldnähtut kokkuvõtva trükise koos valmistatud toitude retseptide ja kokanduseks vajaliku kohaliku tooraine tootjate kontaktidega.





Taluturg

Juba teise koolituspäeva järel hakkasid õppustel osalenud perenaised avaldama soovi osta neid tooteid, millest koos olime toitu valmistanud. Innustust regulaarse müügi korraldamiseks saime juurde, kui maanaiste eestvedaja Kai Tomingas pärast Slovakkia-reisi, olles seal näinud palju vahvaid väikesi kohalikke turukesi, tegi julge ettepaneku: teeme omale ka turu! Sügise hakul, kui talunike salved hakkasid täis saama, suurenes ka huvi kasvatatu müümiseks. Kaalusime, kas teha ava- või siseturg. Otsus sai tehtud, kui selgus, et saame vallavalitsuselt kommunaalkulude hinnaga pikaajalisse kasutusse tühjana seisnud kohvikuruumi Väike-Maarja bussijaamas.

Asukoht on turu pidamiseks väga sobiv: aleviku keskel, juurdepääs on mugav nii jalgsi kui autoga, hoone ees on suur plats välituru ja kevadise taimemüügi korraldamiseks, kõik läbisõitvad bussid toovad kliente juurde.

Siseruumis tegutsemise eeliseks on võimalus iga-suguse ilmaga turgu pidada. Kohandasime ja täiendasime pisut sisustust ning 19. septembril

2009 avasimegi trompetihelide ja vallaisade sõnavõtuga oma taluturu. „Teeme ära 2011“ talgupäeval sai turuhoone põllumeeste peredelt uue helerohelise värvikuue selga.

Kai Tomingas tegi julge

ettepaneku: „Teeme omale ka turu!“



Kaubavaliku ainus ja oluline põhimõte on see, et müüki võib tuua ainult oma toodetud toitu ja käsitööd. Müüjateks on seltsi liikmed, kuid kaupa võetakse vastu ka kõigilt teistelt, kel on sobivat kaupa pakkuda. Turu ülal-

pidamiseks tasub iga tootja kindla protsendi läbimüügist turukassasse. Tekkinud on kindel püsiklientuur, kuid turgu külastab ka väga palju läbisõidul olevaid bussireisijaid. Praeguseks on igal reedel ja laupäeval 9 - 14 avatud turg kohalikele inimestele nii omaseks saanud, et ilma selleta ei kujutata Väike-Maarjat enam ettegi.



Kauksi suveturg



Toetuse saaja: Kauksi Külaselts, Peipsi-Alutaguse Koostöökoja piirkond
Asukoht: Kauksi, Iisaku vald, Ida-Virumaa
Projekti tegemise periood: 2010. aasta
Toetus: Eesti maaelu arengukava 2007-2013 Leader meetmest 1 845 EUR
Projekti peamised tegevused: Turuinventari ostmine
Kontakt: Piret Talistu, telefon 505 2159, e-post piret.talistu@gmail.com



Kauksi suveturg - võimalus kohalikule väiketootjale

Tekst: Kaja Tina

Fotod: Maarja Talistu


Rannarahva traditsioonilised elatusallikad nagu kalapüük ja suvitajate kodudes majutamine kipuvad oma kunagist tähtsust kaotama. Peipsi põhjaranniku kaunis liivarand püsib aga oma endises ilus ja aina rohkem puhkajaid on taas sinna teed leidmas. Kauksi külaselts on püüdnud viimastel aastatel kohalikku rahvast ühe müsi alla koondada ja lisaks ühise meelelahutuse korraldamisele välja nuputada, kuidas suvist rahvarohkust kasutades siinset elujärge parandada. Koos mõeldes ja piirkonna võimalusi arvestades jõuti ideeni avada Kauksis suveturg.

Suветuru rajamine vajas ka investeeeringuid. Soetati müügiletid ja pilkupüüdev silt, trükiti faierid ja plakateid. Projekti rahastas LEADER-programmist Peipsi-Alutaguse Koostöökoda. 2010. a lisaku külaladaal oldi väljas juba suveelreklaamiga. Pakuti lahkelt maitsta mitut sorti Kauksi perenaisteküpsetatud leiba ning kutsuti inimesi suveturule müüma ja ostma.

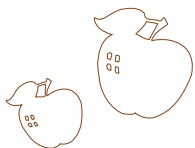
Piret Talistu sõnul oli kõige raskem müüjate leidmine. Esialgu rõõmsalt nõus olnud külalanelikud hakkasid pelgama liigset tähelepanu ja sedagi, kas turul seistud päev end ära tasub. Õnneks turuletid tühjaks ei jäänud ja sealt võis suve jooksul leida koduseid pirukaid ja leiba, sõira, kuivatatud ja suitsukala, aia- ja metsasaadusi, kalja, saunavihtasid ja kohalikku

käsitööd. Müüjad olid enamasti pärit lisaku vallast, tuldi ka kaugemalt.

Ilus ilm meelitab randa hulgaliselt inimesi, kes ka turuleti juures peatuvad ja midagi meelepärast otsivad. Vihmase ja vilu ilmaga on pilt sootuks teine. Rannamõnude nautija eelistab tavaliselt midagi, mis kannatab kohe põske pista. Rannapiirkond Kauksi ja Kuru külas on tihedalt suvilaid täis tipitud. Nende asukad veel väga massiliselt suveturgu avastanud ei ole. Edaspidi tuleks suvilate piirkonnas, mis asub tegelikult vaid pikema jalutuskäigu kaugusel, suveturgu senisest aktiivsemalt reklaamida.



**Kohalik tootja, kes müüb
oma saadusi ise, pakub
kvaliteetset ja ausat kaupa.**



Kuid need, kes nüüdseks juba kahel suvel Kauksi turu pidevateks külastajateks on kujunenud, on rahul. Kohalik tootja, kes müüb oma saadusi ise, pakub vaid kvaliteetset ja ausat kaupa. Müügil olev salatikraam on hommikul peenralt korjatud, leib ja pirukad just ahjust võetud. Hinna osas saab samuti kokku leppida.

Rahul on müüjadki. Sirje Roosvald, kelle maitsvad pirukad keele alla viivad, rõõmustab, et ei ole vaja kodust kuigi kaugele sõita, turulett on kohapeal olemas ja kaubast saab ruttu lahti. Nädalas paaril päeval pirukatega tegelda on tema sõnul just paras, ülejäänud aeg jääb muu jaoks.

Piret Talistu pakub omaküpsetatud leiba. Inimesed astuvad ikka ligi ja tahavad teada, kuidas kodune leivategu käib ja mida maitseks veel lisatud on. Turu eestvedajad peavad oluliseks, et lapsedki löövad kaasa - korjavad marju ja aitavad müümise juures. Nii saab sellest toimetamisest mõnus pere ühistegevus.

Ega turu külastajat ainult toidupoolis huvita. Maike Altojale, kes müüb oma käsitööseepe, meeldib inimestega suhtlemine ning ostjatel saadav vahetu tagasiside. Puhkepiirkonna külastaja soovib sageli osta midagi mälestuseks kaasa. Iisaku kunstiklubi valmistatud ehted ja käsitööküünlad on ostjate poolehoiu juba leidnud, kuid pakkujaid võiks rohkem olla.

Piret Talistu: „Turupäevaks valmistumine võib kujuneda mõnusaks ühistegevuseks kogu perele.“

**KAUKSI
SUVETURG**

**Värsked
aiasaadused
ja käsitöö
kohalikult
tootjalt!**

**Laupäeviti ja
pühapäeviti
Kauksi ranna
vanas parklas**

**Turg avatud
kell 10-15**

Müügikohtade
broneerimine ja info
MTÜ Kauksi Külaselts
tel 521 9326
kauksi.puhkemaja@mail.ee

LEADER
KASUTAJA

Kauksi suveturg on alles arenemisjärgus, kuid esimesed kaks tegutsemisaastat julgustavad rannarahvast otsima ideid turul pakutava kauba sortimendi laiendamiseks. Iisaku Vallavalitsus ja Vallavolikogu nimetasid Kauksi Külaseltsi kogukonna aktiveerimise ja Kauksi suveturu ellukutsumise eest Iisaku valla 2010. aasta tegijaks.



Lõunakeskuse Taluturg



Toetuse saaja: MTÜ Maitsev Lõuna-Eesti, Tartumaa Arendusseltsi piirkond

Asukoht: Lõunakeskus, Tartus

Projekti tegemise periood: september 2010 - september 2011

Toetus: Eesti maaelu arengukava 2007-2013 Leader meetmest kahele projektile kokku 11 911 EUR

Projekti peamised tegevused: Kohaliku toote tuntuse ja usalduslikkuse ning kasutusvõimaluse suurendamine; MTÜ Maitsev Lõuna-Eesti turundustegevused

Kontakt: Merle Vall, tegevjuht; telefon 5566 5131, e-post merle@tas.ee, koduleht www.maitseveesti.ee



Lõunakeskuse Taluturg esimene verstapost Maitsva Lõuna-Eestini

Tekst: Merle Vall
Fotod: Tiit Koha

Taluturud olid mujal maailmas juba olemas. Ka talupoed olid olemas. Talukauba kastidega käidi ukse tagant ukse taha. Olime juba käinud ja näinud. Mille uuega meil alustada oli? Igasuguseid plaane peeti ja mõne asjaga tehti algustki. Võrumaa talumehed üritasid 1999. aastal Taluturgu luua. Lõunakeskuses katsetati kahel korral. Jätksuutlikkust veel ei jagunud. Õnneks ei kadunud usk, et mujal maailmas juba toimivad taluturud ja poed saavad meilgi olemas olema. Tollal ei olnud valmis nii meie tootja ega ka tarbija. Iga asi omal ajal.

Jaan Lott, Lõunakeskuse tõeline hing, kommenteeris 2010. aasta Maamessil tehtud ettepanekut tulla taluturgu tegema: „Kaks ei jää kolmandata. Eelnevad kogemused ning selgete

visioonidega inimesed olid õnnestumisele tagatiseks.“

Lõunakeskuse taluturu loomise meeskonnale lisandusid mõne kuu pärast Lõuna-Eesti Leader tegevusgrupid. Arendus- ja turundustegevustest enam informeeritud ning piirkonna tootjatega tihedamat sidet omavad inimesed andsid kogu ettevõtmisele laiemat mõõtet.

Kristiina Liimand, TAS tegevjuht ja Lõuna-Eesti Leader tegevusgruppide kokkutoomise initsiaator: „Taluturus nähti lihtsaimat võimalust, mis aitaks tootjal leida tee oma tootega tarbijani ning kasvulava uutele tegijatele. Leader tegevusgruppide ümarlual sai kogu üritus atraktiivse nime - Maitsev Lõuna-Eesti. Piirkonna viiele tegevusgrupile oli see esimene ühisprojekt.“

Taluturul oleks olnud ilma viie Leader tegevusgrupi rahalise toetuseta raske alustada. Samaväärse toetuse andsid ka viis mittetulundusühingu liikmeks astunud tootjat, lisaks veel kolm väiketootjat väiksema maksega. Lõunakeskus tegi küll põhiinvesteeringu, kuid tagatismakse ja lisakulud, külmikute, kappide, tünnide, kastide ja muu müügitegevuseks vajalik inventar tuli juba ise muretseda.

Vaikselt hakkas 25 alustanud tootjale lisanduma ka uusi. Ikka üksi-üksi, nagu muinasjutus, kus hiir nurgas õpetusi jagas. Need, kes tulid, on valdavalt jäänud ja tänasel päeval läheneb arv juba sajale. Tulid julgemad ja ettevõtmisse usuvad inimesed.





Sel hetkel tundus sellele ettevõtmisele mittetulundusühingu vorm kõige sobivam, kõige pehmem. Suurte organisatsioonide kaasatus ei võimalda kiireid ja operatiivseid lahendusi, mida ärimaailm täna eeldab. Tänapäevane soovitus on luua turunduskanali jaoks tootjate poolt äriühing, mis oleks toetatud suurema liikmeskonnaga mittetulundusühingu arendustegevustega.

Mittetulundusühingu arendustegevuseks on olnud võimalus esitada projektitaotlusi viie Leader tegevusgrupi piirkonnas, koormamata oma soovidega nõnda ainult ühte organisatsiooni.

Tiit Niilo, Nopri talu peremees: „Lõunakeskuse Taluturg on positiivne kogemus ja näide, et mikroettevõtjate ühisturundus on eduka majandamise ainus võimalus.

Siin on Lõuna-Eesti parimad tootjad, kelle teadlikud tarbijad on üles leidnud.

Ühistöö korraldus on ületamas tasuvuse piire. See on pikaajaline protsess. Arengujulguse saavad inimesed, kel senini puudus usk, et käsitöötoiduga on võimalik ära majandada.“



Kristiina Liimand: „Taluturus nähti lihtsaimat võimalust, mis aitaks tootjal leida tee oma tootega tarbijani ning kasulava uutele tegijatele.“



Raamat "Narva-Jõesuu maitseed"



Toetuse saaja: Narva-Jõesuu linnavalitsus, Kirderanniku Koostöökogu piirkond

Asukoht: Narva-Jõesuu, Ida-Virumaa

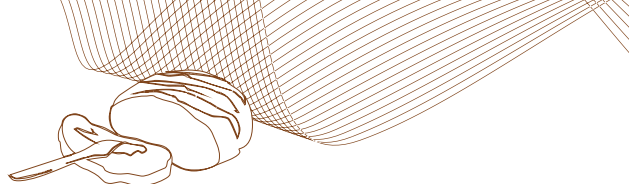
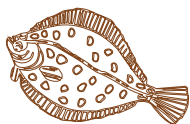
Projekti tegemise periood: jaanuar 2010 - juuni 2011

Toetus: Eesti maaelu arengukava 2007-2013 LEADER-meetmest 4173 eurot

Projekti peamised tegevused: raamatu koostamine ja väljaandmine.

Kontakt: Tiiu Toom, telefon 521 0927, e-post tiiu.toom@mail.ee.

http://www.narva-joesuu.ee/public/SAIT/Esileht/uudised/Raamat_Maitsed/Narva-Joesuu_maitsed.pdf



Narva-Jõesuu lõhnab k ala järele

Tekst: Sirle Sommer-Kalda
Fotod: Irina Kivimäe ja Tiiu Toom

Raamat "Narva-Jõesuu maitset" tutvustab nii kohaliku gurmee ajalugu kui kuurortlinna praeguseid firmarooigi ja söögikohti. Teiste seast leiab linnapea hungerburgeri retsepti.

Raamatu idee pärineb Narva-Jõesuu linnapealt Andres Noormägil, kes omakorda on võtnud eeskuju soomlastelt, kellelt tema sõnul on turismi vallas palju õppida. "Uuringud näitavad, et koiku ehk hotellikoht on kolmandik turismist, teine kolmandik on sündmus ehk kui seal midagi toimub ja imede ime - 40 protsenti on toit. Seega inimene, kes külastab meie linna või maakonda, mäletab tegelikult väga palju seda, mida ta saab maitsta. Ja siin on meil väga suur töö ära teha."


Raamatu koostaja Tiiu Toom nentis, et välismaal käies on üks põhiuvi, mida seal süüakse, ja miks mitte ka Narva-

Jõesuud toitute kaudu reklaamida. Raamatus minnakse tagasi aega enne Esimest maailmasõda, kui Peterburi varustas linna nii puhkajate kui peente roogadega, ning jõutakse välja tänapäeva toitute ja söögikohtade juurde.

Kalaküllastus

Toom märkis, et erisuguselt serveeritud kala on olnud läbi aegade üks põhiroog. Ta tõi näiteks seiga, et kunagi oli Narva jõgi nii kalarikas ja seda pakuti sedavõrd ohtralt, et sulased juba keeldusid rohkem kui viis korda nädalas soolalõhet söömast.

Ajaloost avaldas Toomile veel muljet asjaolu, et 1930. aastatel rannahoones üldse alkoholi ei müüdnud ja sellele vaatamata ei läinud kohvik pankrotti. "Tahaks soovitada tänastele suvekohvikutele, et nad pakuksid rohkem kohalikku koloriiti. Näiteks stiliseeritud rahvarõivad personali seljas teeksid toitlustuskoha atraktiivsemaks," arvas ta.



Andres Noormägi: "Väga raske on endale teha brändiks asja, mis on teistel olemas või mida saab sinult üle võtta."

Retseptid kasutusse

Andres Noormägi lootis, et trükivalgust näinud retseptid leiavad kasutust Narva-Jõesuu söögikohtades. Teiste seas ka linnapea enda retsept hungerburger (Narva-Jõesuu nimi oli kuni 1922. aastani Hungerburg). Hungerburger meenu tab hot dog'i, ainult et viineri asemel on pika saia sees röstsilmud salatilehes kalakastmega.

"Silmukala on Narva-Jõesuu eripära. Väga raske on endale teha brändiks asja, mis on teistel olemas või mida saab sinult üle võtta," selgitas Noormägi. Silmule kui Narva-Jõesuu tunnusolendile on pühendatud raamatust mitmeid lehekülgi. Näiteks silmu-värskekapsasupp on Noormägi hinnangul tõeline maitseelamus. "Toidumaailmas on väga trendikad erisugused kapsa- ja kalakooslused, silmu-kapsasupp on eriline delikatess. Ise pole ma seda teinud, aga kohalikud on pakunud ja see on tõepoolest väga maitsev," kinnitas ta.

Septembris peetakse silmufestivali

Ka Tiiu Toomi suurimad avastused olid raamatu tegemisel seotud silmudega. Näiteks, et Viru Ranna kunagine Narva-Jõesuu tsehh tegutseb edukalt OÜ Kirderand nime all ja valmistab silmu ajaloolise retsepti järgi suurtes tellisahjudes puusütel röstides. Kohalike söögikohtade külastamine ja pildistamine näitas, et isevalmistatud silmu pakuvad peaaegu kõik.

Huvitav fakt, mida raamatu autor silmude kohta teada sai, on see, et kui silmud siirduvad merest jõkke kudema, teevad nad seda tormisel ööl - päeval ning vaigse ilmaga nad meelsasti ei liigu. "Bioloogid selgitasid seda sellega, et looduses ei taha keegi energiat liiast raisata. Tormisel ööl tungib vesi jõkke ja ei pea ise ujuma." Toom kummutas ka levinud arvamuse, et silmud, kelle auks peetakse kuurortlinnas septembris festivali, söövad laipu. "See ei ole nii. Nad söövad muidugi põhiliselt elusaid kalu, võivad võrgust räime tühjaks imeda, kusjuures imemisejärgi on leitud ka suurematelt kaladelt."



Tiiu Toom: "Tahaks soovitada tänastele suvekohvikutele, et nad pakuksid rohkem kohalikku koloriiti."

Kokaraamatud



LAIV MESIKÄPP
INDREK KIVISALU



SETO KÖÖK

põlvest põlve



„Seto Söögi Akadeemia“ raames valminud kokaraamat



Toetuse saaja: MTÜ Setomaa Tulevik, Piiriveere Liidri piirkond

Asukoht: Meremäe vald, Võrumaa

Projekti tegemise periood: 2010 - 2011

Toetus: Eesti maaelu arengukava 2007-2013 Leader meetmest 6 634 EUR

Projekti peamised tegevused: Kaasajastatud traditsiooniliste retseptide põhjal kokaraamatu välja andmine

Kontakt: Laivi Mesikäpp, telefon 5087399, e-post laivi@setotalu.ee, koduleht www.setoresto.ee



SETO KÖÖK - põlvest põlve

Tekst: Laivi Mesikäpp
Fotod: Rene Riisalu

MTÜ Setomaa Tulevik projekti „Seto Söögi Akadeemia“ raames valminud kokaraamat.

Raamatu autorid: Setomaa Turismitalo perenaine Laivi Mesikäpp ja Food Studio peakokk Indrek Kivisalu

Leader programm avas võimaluse realiseerida seto söögi kokaraamatu idee. Selleks oli ka igati praktiline vajadus, sest kirjalikku materjali seto söögi ja joogi kohta on olnud üsna napilt. Erinevates allikates on peatähelepanu suuremalt jaolt olnud suunatud kultuuri teistele aspektidele ning seto kööki pole varasemalt eraldi käsitletud. Seetõttu nägin soovi ja vajadust seto söögi ja joogi ning sellega seonduva eraldi kajastamise järele. Oleks ju hea, kui on olemas koondatud ning süstematiseeritud info, millele saaks ka praktikas paremini tugineda.

Soovisin raamatu abil näidata, et ka seto köök saab olla kaasaegne nii nagu on seda tänasel päeval eesti köök. Seda ikka selleks, et ka noorem põlvkond märkaks olemasolevaid seto köögi väärtusi. Nii saigi aja jooksul küpsenud idee projekti abil realiseeritud - töötati välja raamatu ülesehitus, mis visuaalselt eristuks selgelt teistest senini välja antud kokaraamatutest.

Õppetunnid. Raamatu tegemisel lähtusin asjaolust, et idee raamistik jääks samaks, ent kõik muud väärtuslikud mõtteväljatused, mis protsessi käigus tekivad ning mõjutavad lõpptulemust positiivses suunas, oleks samuti realiseeritud. Kui lõpptulemus kannab endas veelgi suuremat väärtust kui algne idee ja raamat saab parem, siis miks ei peaks ideed realiseerima? Teekonnal lõpptulemuseni hakkas idee tänu projekti kaasatud inimestele oma elu elama, kasvama ja

edasi arenema. Hea meel on tõdeda, et tänasel päeval on veel olemas põlvkond, kelle teadmistele toetuda ning kes on valmis neid teadmisi ka jagama. Meie ümber on veel ruumi avatusele ja lahkele meelele.

Raamatu tegemise protsess oli kahtlemata üks suur kogemuste jada. Võtsin omale suure vastutuse astuda tundmatule rajale ning teha kokaraamat iseseisvalt, ilma igasuguse eelneva kogemusega ning kirjastuse toeta. Hoolimata ajutistest raskustest, mis tabavad pea igat projekti elluviijat, on see kogemus olnud ääretult huvitav ja õpetlik. Täna oskan raamatu kirjutamisel tähelepanu pöörata nüanssidele, millest enim polnud aimugi. Ilmselgelt pole väheoluline ka tõdemus - projekt tuleks peale rahastamise otsust ellu viia nii kiiresti kui võimalik. Miks? Me elame täna väga muutavas majandusruumis ning see, mis oli pädev eile ei ole seda enam homme. Seetõttu on hea, kui rahastuse saanud projekti elluviimisega saaks alustada kohe, kui isegi mitte varem - selliselt nagu raamatu dokument seda võimaldab.

Tulemus. Täna hoian käes tulemust, millel on ajatu ja sisuline väärtus. See on tulemus, mis peegeldab minevikku ja olevikku ning mis loodetavasti aitab väikesel killukesel seto toidukultuurist leida tee ka tulevikku. Kindlasti ei ole see kogu tööde seto köögist. Vastupidi - see teema on väärt ka edasist käsitlemist ning veel pole ka hilja pärandist lähtuvat toidutraditsiooni edasi uurida, sest täna on veel neid, kellel olemas väärtuslikud teadmised minevikus olnust.



Söögitegemisõ man om kol' asja, midä saa-ai salahuisi tetä':
silki praati',
kapstaruuga kiitä'
ja leibä kütsä`.

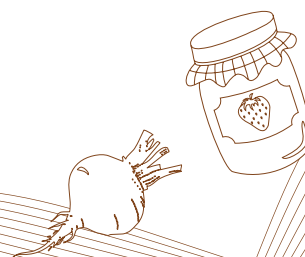
Potentsiaalsed Leader kohaliku
toidu teemalised edulood



Peipsimaa Kogukonnaköök



Asukoht: Tartu linn, Tartumaa Arendusseltsi piirkond
Kontakt: Triinu Akkermann, telefon 5346 0078,
e-post triinu.akkermann@gmail.com



Peipsimaa kogukonnaköögi
peremees Tauno Laasik:
"Püüame seista Peipsimaa eest."

Kohaliku toidu maitseelamused Peipsimaalt

Tekst: Triinu Akkermann

Fotod: Ülle Jukk ja MTÜ Peipsimaa Kogukonnaköök

MTÜ Peipsimaa Kogukonnaköögi kandvaks ideeks on kohaliku toidu propageerimine, traditsioonide väärtustamine ja tutvustamine ning õpetamine, kuidas kohalikku toorainet kasutada igapäevases toidumenüüs.

Poleeaastase tegutsemise jooksul on loodud Maitseelamuse koda, mis on õpitubade- ja õpiköök. Õpiköögis on iga kuu temaatilised üritused. Kuus vähemalt korra tutvustab oma toorainet Lõunakeskuse Taluturu tootja. Õpitoa käigus räägib tootja oma toorainest, õpetab, kuidas seda töödelda ning milliseid erinevaid roogasid valmistada. Maitseelamuse kojas on käinud näiteks Katre Koduleib, Luke Meierei Breti juustud, Liivimaa Lihaveis, Järveotsa Vutifarm. Plaanis on kaasata veel paljusid teisi tootjaid. Õpitubades osalejad on välja toonud, et selline tutvustus toob tootja tarbijale lähemale, saadakse teada, milliseid häid asju kohalikul turul on olemas ning just see pool, et kuidas toorainet käsitseda ja kasutada.

Rubriik "Teeme ise" pakub võimaluse erinevaid traditsioonilisi roogasid ise algusest lõpuni valmistada. Näiteks on ise tehtud algusest lõpuni verivorste, verikäkki, toorjuustu. Tulemas on palju põnevaid õpitubasid selles valdkonnas, nagu näiteks pasteedi-, vorsti- ja konservitegu.

Iga kuu on õpitubasid läbi viimas ka Eesti Kulinaaria Instituudi akadeemikud - oma ala spetsialistid, kes on kokkadeks Eesti kvaliteetsetes tipprestoranides. Eesti Kulinaaria Instituut on hea partner, kes hindab ning propageerib samamoodi kohaliku ja hooajalise tooraine kasutamist meie toitlustusasutustes. Iga kuu "Tegija Köök" rubriik toob Maitseelamuse kotta ühe tippkoka, kes annab oma teadmisi edasi Peipsimaa ettevõtjatele, samuti toidunautlejatele, kes on lihtsalt asjast huvitatud. Tegijatena on köögis käinud juba Olde Hansa peakokk Emmanuel Wille ja OKO restorani chef Joonas Koppel, kuid tulemas on teisedki tippkokad

ning Eesti toidu eest tugevalt seisev Dimitri Demjanov.

Peipsimaa Kogukonnaköök on eesmärgiks võtnud traditsiooniliste Peipsimaa retseptide kogumise ja kogukonnani toomise - hoidised, kala, köögiviljad, metsaannid, vanausuliste toidukultuurist tulenev, kõik puhta looga toit. Kohalikkude kala ei ole piisavalt kasutatud ning väga paljud õpitubades osalejad on tunnistanud, et ei oskagi kohalikku kala käsitseda. Tippkokk Emmanuel Wille on öelnud: "Kvaliteetset Peipsi kala kasutavad Belgia tipprestoranid, kuid Eestis on sama kala alahinnatud ja vähe kasutatud." Peipsimaa kogukonnaköögi peremees Tauno Laasik kinnitab: „Tahame lõhkuda inimeste mõttemalle ja tõestada, et meie oma kala on tervislik ja sellest saab teha põnevaid roogi kuni magustoiduni välja. Püüame seista Peipsimaa eest.“

Lisaks on südameasjaks võetud laste ja noorte koolitamine toiduvaldkonnas. Pakkuda lastele võimalus ise õppida tegema lihtsamaid toite, viia nendeni vanaemade-vanaisade retseptid, mõttemall, et kohalik toit on väärtuslikum ja tervislikum, kui miski muu.

Kogu kontseptsiooni juures on oluline tootja persooni väljatoomine. Palju on kohti, kus toodangu valmistaja on anonüümne, Peipsimaa Kogukonnaköögis soovitakse aga väga palju personaliseerida ja tootjat tutvustada.

Tulevikuplaanides on jätkata põnevate õpitubadega, kaasata kohaliku toiduga tegelevaid partnereid ja tutvustada Peipsimaa toidukultuuri.



Potentsiaalsed Leader kohaliku
toidu teemased edulood



Põhjaranniku toit



Asukoht: Nelja Valla Kogu piirkond
Kontakt: Deiw Rahumägi, telefon 501 5563,
e-post deiw@4kogu.ee

Põhjaranniku köök ja selle maitseed

Tekst: Deiw Rahumägi
Fotod: Kadri Eensalu ja rebaseonu.ee

Toitumiskultuur on väga oluline osa rahvuskultuurist, seega vajavad kohalikud toiduained väärtustamist ning tutvustamist nii oma külas kui ka naabermaakonnas ja miks mitte ka naaberriigis.

Nelja Valla Kogu on oma tegevuspiirkonnas käivitanud erinevate teenuste ja turismitoodete kaardistamise projekti, mille põhitegevuseks on tegevuspiirkonnas tegutsevate erinevate väikeettevõtjate, tootjate, töötlejate ja tarbijate kaardistamine ning ühtse teabekandja loomine. Projekti raames on tänaseks loodud juba aktiivselt tegutsev põhjaranniku köögi eestvedajate huvigrupp, kelle liikmetel on olemas visioon, kuidas nende tegevus peaks välja nägema. Esmalt on vaja luua oma piirkonda ühendav kaubamärk. Eesmärgiks on (väike) tootjate, töötlejate ning lõpptarbijate vahelise eritasandilise võrgustiku loomine. Ühise märgi all üheskoos tegutsedes (turundus ja müük, info- ja kogemustevahetus, arendusprojektid jms) oleme tulemuslikumad, valdame rohkem informatsiooni ning järelikult oleme ka paremini märgatavamad ja elujõulisemad.

Efektivsemaks läbimurdeks oleme jaganud tegevused erinevatesse etappidesse. Kogu esialgse projekti kestuseks arvestame poolteist aastat. Sel perioodil peavad olema läbi viidud järgmised tegevused:

- Piirkonnas tegutsevate väiksemate ja suuremate tootjafirmade kaardistamine.

See on baasiks võrgustikule, mille abil igaüks leiab lihtsa vaevaga tootja ja tema poolt pakutava toote. Luua tuleb koduleht ning arendada seda vastavalt info kogunemisele ja projekti tegevusele. Kogu tegevust koordineerib kokkulepitud projektijuht.

- Omavahelise toiduvõrgustiku loomine ja arendamine. Tootjate kaardistamisele järgnevalt tuleb luua võrgustik, kus tarbija leiab kergesti tootja ja vastupidi. Rakendada Eestis traditsioonilist kaupluse-auto süsteemi kahes suunas -

tellimusveod optimaalse logistika alusel ning laiema (ja pikema säilivusajaga) kaubavalikuga kindlad kaubaringid. Kohalike ja väikepoodide võrgustiku kaubavaliku laiendamine kohaliku toodete baasil. Lisaväärtuse loomiseks on projekti tuntuse laiendamine ja projektimärgi loomine.

- Toidualaste ühistegevuste baasi loomine. Väana Külakotta luuakse mobiilne õppeköök/studio toidukoolituste, teabepäevade ja õppeseminaride läbiviimiseks. Õppeköök/studiot kasutatakse ka kodanikualgatuse põhimõtetel kogukonnaköögina. Mobiilse köögi mõte on selles, et köögi-tehnika ei ole statsionaarne vaid seda on võimalik vastavalt vajadustele erinevatesse õppeköökidesse tehniliselt ümber paigutada. Teadmisi/kogemusi kutsume esitlema põllumajandus- ja toiduvaldkonna teadureid, õppejõude, professionaale ning gurusid. Projekti käivituses kasutatakse baasi ka muude, kui vaid toidualase infokogemusega seotud tegevuste rakendamiseks, et aidata kaasa piirkondlike ühisväärtuste loomisele.

- Elukeskkonna väärtustamine ja atraktiivsemaks muutmine. Äratada ellu nii piirkonna vanemad kui uuemad traditsioonilised teadmised. Otsida küladest ja valdadest üles inimesed, kes mäletavad vanu kombeid ja toidutraditsioone, koguda informatsiooni ja talletada/arhiveerida see. Kaasata samad inimesed eelnimetatud teabepäevadel ja praktilistel koolitustel vahetult oma teadmisi ja kogemusi edasi andma.

Kes toitu mõnitab, näeb viimaks nälga.

(Keila Kihelkond)



STATISTIKA - põllumajanduse ja kohaliku toiduga seotud Leader-meetme projektid

Krista Kõiv ja Reve Lambur, Maamajanduse Infokeskus

Maamajanduse Infokeskuse maaeluvõrgustiku üksus on koostanud Põllumajanduse Registrite ja Informatsiooni Ameti (PRIA) andmete alusel lühiülevaate toidu ja põllumajandusega seotud Eesti maaelu arengukava 2007-2013 (MAK) Leader-meetme projektidest, vaadeldes MAK statistika näitajate kogumise seirekoodidele lisaks ka projekti- kirjeldusi.

Ajavahemikus 2009. aasta jaanuarist kuni 2011. aasta novembrini kiitis PRIA heaks kokku 277 toidu ja põllumajandusega seotud Leader-meetme projekti, neist 21% (57 projekti) kiideti heaks 2009. aastal, 43% (118) 2010. aastal ja 37% (102) 2011. aastal. Kõigi Leader tegevusgruppide

kohta moodustas põllumajanduse- ja toiduprojektide toetuse summa aastatel 2009-2011 kokku 3,7 miljonit eurot (ca 57 miljonit krooni).

Kui esimesel Leader-meetme projektitaotluste rakendamise aastal, 2009.a kiideti heaks 57 põllumajanduse ja toiduainete töötlemisega seotud projekti, siis 2010.a ja 2011.a nende projektide arv juba peaaegu kahekordistus. Sellest annab ülevaate alljärgnev tabel. Samas tuleb tähele panna, et Leader projektid on väga erineva mahuga, toetuse suurused varieeruvad alates 600 eurost kuni 200 tuhande euron. Aastate lõikes keskmine projekti suurus on ca 13 tuhat eurot (200 tuhat krooni).

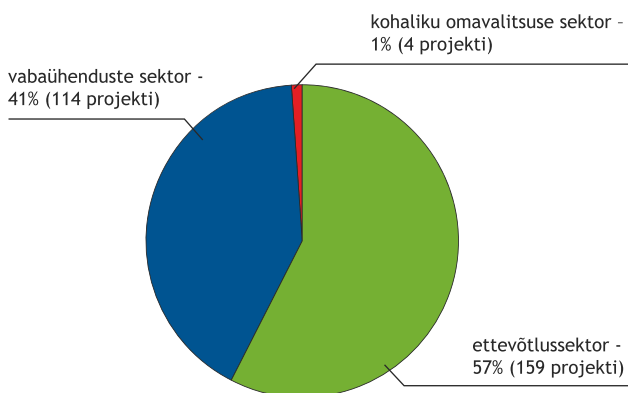
| PRIA poolt heakskiidetud Leader-meetme projektid | 2009 | 2010 | 2011 | KOKKU | % |
|---|------------|------------|------------|-------------|-------------|
| Põllumajandusega seotud projektid, sh | 8 | 32 | 20 | 60 | 22% |
| loomakasvatusega seotud projektid | 1 | 9 | 7 | 17 | 6% |
| taimekasvatusega seotud projektid | 7 | 19 | 11 | 37 | 13% |
| mahepõllumajandusega seotud projektid | 0 | 1 | 1 | 2 | 1% |
| seenekasvatusega seotud projektid | 0 | 3 | 0 | 3 | 1% |
| viinamäetigude kasvatusega seotud projektid | 0 | 0 | 1 | 1 | 0,4% |
| Toiduaine töötlemisega seotud projektid, sh toitlustus ja kogukonnaköögid | 33 | 62 | 62 | 157 | 57% |
| Mahetoiduainete töötlemisega seotud projektid | 5 | 9 | 6 | 20 | 14% |
| Võrgustike loomisega seotud projektid | 11 | 15 | 14 | 40 | 14% |
| KOKKU | 57 | 118 | 102 | 277 | 100% |
| Osakaal | 21% | 43% | 37% | 100% | |

Üle 70% Leader-meetme põllumajanduse ja toiduprojektidest on seotud toiduainete töötlemise ja piirkondlike toidutootjaid, ettevõtjaid, organisatsioonide koostavate võrgustike loomisega.

Vabaihenduste roll kohaliku toidu propageerimisel

Leader-meetme rakendamise senised kogemused näitavad, et kohaliku toidu ja kohaliku tooraine kasutamise valdkonna algatustegevustel on vabaihendustel oluline roll. Mittetulundussektori organisatsioonide projektid aitavad tublisti kaasa kohalike toidutootjate võrgustumisele, ühistegevustele ja kohaliku elanikkonna kaasamisele kohaliku toidu arendustegevustele.

Projektide jaotus sektorite lõikes:



Kohaliku toidu võrgustike ellukutsumise tegevustele aitavad oluliselt kaasa ka väiksemad projektid, nagu näiteks MTÜ Eesti Juustusõprade Klubi õppe- ja seminariruumi väljaehituse projekt Tartumaal, MTÜ Saare Mahe mobiilse suitsuahju soetamine, millega pakkuda teenust MTÜ Saare Mahe liikmetele, MTÜ Aaspere Külakoja tervise- ja toitlustamisalaste koolituste korraldamine Lääne-Virumaal, MTÜ Murru Küla Seltsi poolt Suigu seltsimaja köögi ja teenuste arendamise projekt Pärnumaal, MTÜ Russalu Külade Ühenduse külakeskuse köögi sisustamine Raplamaal, MTÜ Ruhnu Kultuurielu projekt Ruhnu ühisköögi inventari soetamiseks ja paljud teised sarnased tegevused üle Eesti.

Aktiivsemad piirkonnad

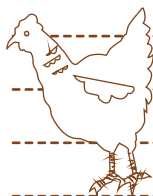
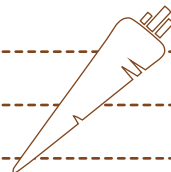
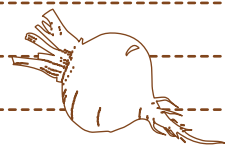
Arvuliselt kõige rohkem põllumajanduse ja kohaliku toidu projekte on aastatel 2009-2011 Leader-meetmest heakskiidetud Saaremaal (40), Tartumaal (35) ja Lääne-Virumaal (32) ning neile järgnevad Viljandimaa, Ida-Virumaa, Pärnumaa ja Võrumaa.

Mitmekesisus

Näiteks Jõgevamaal tegutsev OÜ Nõmme Kõõgivil on soetanud Leader-meetme abiga köögi- ja juurviljade pesuliini, Valgamaal asuv OÜ Otepää Oskar on ostnud seadmeid lihakäitluse laiendamiseks, OÜ Sakala Seened Viljandimaalt on saanud Leader-meetmest abi seente töötlemistingimuste loomiseks oma ettevõttes, OÜ Uuevälja Kõõgivil on soetanud kapsapuhastaja ning paljud teised kohaliku ettevõtluse arendamiseks tehtud projektid!

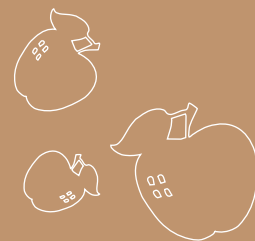
Mis iseloomustab Leader-meetme põllumajanduse ja kohaliku toidu projekte?

Kokkuvõtvalt võib öelda, et Leader-meetme põllumajanduse ja kohaliku toidu projekte iseloomustab projektide mitmekesisus ja innovaatus, arendustegevuste (koolitused, ühistegevused, messidele ja laatadel osalemine jms) toetamine, väikeprojektide suur hulk, ühistegevuse rolli olulisus ning vabaihenduse aktiivsus.





Õunakook



Koostis:

3 erinevat sektorit (vabaühenduste, avalik ja ettevõtlussektor)

3 klaasi alt-üles lähenemist

1 tl koostöövõrgustikke

200 g kohaliku arengu strateegiale keskendumist

150 g partnerlust

150 g uuenduslikkust

1 liiter koostööd

Valmistamine:

Võtta üks suur nõu, segada kõik koostisained omavahel ära. Valada tainas küpsetuspaberiga kaetud 26 cm läbimõõduga küpsetusvormi ning küpsetada keskmisel kohalikul kuumusel kuni kook on pealt kenasti kuldne. Vahepeal kontrollida PRIA puutikuga. Lasta jahtuda, puistata peale integreeritud innustust ning serveerida kohalikul turul.

