



Uudised

Kalender

Abiks
taotlejale

Dokumendid

Põhikiri

Majandusaasta
aruanded

Projektid

SündmusedKasulikud
lingid

Astu liikmeks

Liikmed

Liikmeala

Partnerid

Kontakt

Videod

Arhiiv

Kohalik toit

Hiiumaa
arengustrateegia
koostamine

Sündmused

Gotlandi kohaliku toidu õppereis

Hiidlaste Koostöökogu ja Saarte Koostöökogu õppereis Gotlandile

23.-29.aprill 2017

Õppereisi rahastasid Hiidlaste Koostöökogu, Saarte Koostöökogu, PRIA teadmussirde meede.

Õppereisi eesmärk oli tutvuda Gotlandi strateegiliste arengutega, maaelu nõustamise ja toidutootmise ettevõtetega.

P 23.04.2017

11:00-11:15 Kogunemine Heltermaa sadamahoones

11:30 praam Heltermaalt

13:00 Buss Rohuküla-Tallinn

16:30 Kogunemine D-terminalis

18:00 Väljub laev Victoria I Tallinn-Stockholm

E 24.04.2017

10:15 Laev saabub Stockholmi

10:30-12:00 Sõidame Stockholm-Ankarudden, kus kohtume LEADER tegevusgrupi esindajatega ja sõidame Landsorti saarele. Meiega kohtusid Landsorti arendusühenduse MTÜ esindaja Ronald Steen roland.steen@landsort.com ja Stockholmi piirkonna LAG tegevjuht Susane Ortman susanne@leaderstockholmsbygd.se, LAG juhatase liige Lennart Stuxberg stuxberg@landsort.com, Björn Öberg bjorn.oberg@landsort.com, kohalik eestlane Jaak Kriisa jaakkriisa@gmail.com, Åke Svedtilja ake@g-mo.se, praamiühenduse eest vastutaja Landsortstrafiken AB esindaja ltab@landsort.com,

LEADER LAG tegutseb Stockholmi ümbruses üsna suurel alal ja saarestikus. Landsort on piirkonna lõunapoolseim saar, umbes meie Saarnaki suurune, millel on küla ca 20 elanikuga. Suviti kasvab elanike arv suvitajate arvelt kuni 250-ni. Ajalooliselt oli saareelanike tegevuseks lootsiteenuse pakkumine, sellega tegeletakse ka praegu. Saare elanikud lõid MTÜ Landsort Maritime & Environmental Center pärast seda, kui keskvalitsus otsustas kinni panna kõik riigi poolt osutatavad teenused (peale praamiühenduse). Koostati strateegia Landsort 2020, mille raames peatähelepanu on pööratud taristu parendamisele, koostööle ülikoolidega, turismi arendamisele ja ettevõtluse arendamisele. 10 aasta jooksul on läbi arutatud 20 võimalikku arendusideed, 12 projektiga on katsetatud edasi minna ja 8 projekti on läbi viidud, mille käigus loodi 10 uut töökohta ja investeeriti 15 miljonit SEK. Saarel tegutseb mitu kohaliku toidu kohvikut, eriti suveperioodil, talvel on avatud üks kohvik, kes saab toidu ümberkaudsetelt talunikelt.

Teiseks ühiseks teemaks on Hiiumaal ja Landsortil Interregi programmi esitatud projekt, mille tulemused selguvad juunis. Projekti eesmärgiks on merekultuuri, sh kohaliku toidu, ja traditsioonide edendamine turismiturunduseks.

Stockholmi/Nynäshamni LAGi tutvusta Susanne. LAG strateegia on suunatud neljale teemale:

- Atraktiivne maalelu ja töökohad
- Atraktiivne maaturism
- Kohalik toit ja naabruses turgudega suhtleme
- Hea keskkond ja suurenenud jätkusuutlikkus

Leader LAG koosneb 18 juhatase liikmest ja asendusliikmetest. Kui Eestis loetakse KTG liikmeteks ettevõtteid, MTÜsid ja omavalitsusi, siis Rootsisis on LAG-iks juhatase liikmed, kes esindavad erinevaid kehi. KTG tegevus on sellel perioodil alles alanud, sest esimene taotlusvoor sai just läbi. Rootsi läheneb taotluste esitamisele teisiti, kui Eesti: kõigepealt tulla kontoris oma ideega, mis arutatakse tegevõtjatega läbi, seejärel esitatakse läbi töötatud idee hindamiskomisjonile (mis koosneb juhatase liikmetest), kes omakorda arutab üksikasjalikult taotlust ja teeb oma ettepanekud projekti muutmiseks. Teine kord saab projektist asja alles pärast mitmekordset arutelu ja ümber tegemist. Sellist hirmu, et juhatase liige ei võiks taotlusi hinnata või teha ettepanekuid taotluse paremaks muutmiseks Rootsisis PRIA-l (kelleks on ministeerium) ei ole. Maa- ja kala-tegevusgrupid on Rootsisis ühise katuse all, sest rakendatakse multifonde (lisaks Merendusfondile veel Sotsiaal ja Regionaalfond), mille rakendamise kulu kannab LEADER.

14:00 Tutvumine Landsorti saarega. Jalgsimat, kohaliku toidu lõuna.

15:00 Kohtumine kohalike arendajatega. Presentatsioonid, arutelu.

20:45-00:00 Praam Nynäshamn -Visby (Gotland)

00:00 Majutume Visbys Hotell Breda Blick

T 25.04.2017

9:00-12:00 Wisborg, Region Gotland. Hiidlased-saarlased Region Gotlandi vallakontoris



Delegatsiooni võttis vastu arendustöötaja Maria Pettersson. Ettekanded:

09.10 Stefan Person kohaliku arengu osakonna juhataja tervitussõnad, Region Gotlandi seis.

Hetkel elab Gotlandil 58 003 elanikku (28910 mehed ja 29093 naised), rändeibelt ollakse plussis 320 inimesega. Aastaks 2030 oodatakse elanike arvuks 65 000.

09.35 Anders Lindholm, elamisvõimaluste ehitamine saarel, (mida siamaani ainult Visby linnas tehtud!) edaspidised plaanid. Osakond tegeleb ehitusvajaduste uuringu ja planeeringutega, nii tööstus kui elamuehituse vallas, teede ehitamisega ja vahendab kontakte ja koostööd eri huvigruppide vahel. Gotland paistab riigi tasemel välja eramajade prevaleerimisega (55% elamufondist), 27 % elab korterites ja 18% on suvitajate käes. Elanike arv kasvab, praegu elab 58 000 elanikku, maalt Visbyse toimub tugev migreerumine. Armeed paigutatakse Gotlandile tagasi, sel suvel on oodata 160 sõdurit, millele lisandub ca 300 pereliikmeid ja teenindavat personali. Tänu kolledžile, mis nüüd on Uppsala ülikooli halduses, tuleb saarele 500 tudengit lisaks viie aasta jooksul. Eri elanikegruppidel on eri vajadused, mistõttu Visbyse planeeritakse peamiselt korterelamuid, väljapoole linna suvilaid ja eramaju.

10.30 Karin Farinder räägib toidu teemal, strateegiad ning edaspidised plaanid. Vald on koostanud arengukava Regionaalne toit ja toidutootmine aastateks 2016-2025. Saare toidutootmise ja turundamise suur eelis on Gotlandi hea maine riigisisel ja väljaspool. Strateegia vajalikkus oli selles, et teadvustada ja juhtida eri sektorite rolle ka koostööd talupidajatest kuni restoranide ja kauplusteni. Toidutootmine on Gotlandil tähtis sektor, probleemiks on meie üllatuseks töötlemise tõusu vajadus. Siiani saadetakse peaaegu 90% põllumajanduse saagist töötlemata Rootsi maismaale. Seetõttu tuleb töötlemise % tõsta. Kui traditsiooniline jada arengu planeerimisel on talust läbi töötajate ja vahendajate tarbijani, siis strateegia käigus täpsustati iga sektori ja osalise suhte toidu tootmise ja müügi skeemis, kusjuures tarbija passiivne roll muutus aktiivseks valiku ja kvaliteedi määramisel. Rõhk strateegias on koos- ja tiimitöö, Gotlandi brändi arendamise targa juhtimisel, innovatsioonil ja ettevõtlikkuse ning professionaalsuse kasvatamisel. Gotlandi toiduarengu strateegia visioon on toidu ja toidupärandi kogemine jätkusuutlikul viisil, toidu pakkumine kohalikul, riiklikul ja rahvusvahelisel turul ning toidu kasutamine nii igapäevaelus kui pidulikel hetkedel. Gotlandi toidutootmist on kasutatud näiteks Nobeli pidustustel, kuningakoja üritustel Stockholmis. (Näit Thomas Petterssoni spargel jms)

11.00 Mats Jansson turismiteemad, kruisikaj ja Gotlandi märk, raukarid, varemed ja pisiküülikud. Gotlandi ööbimiste arv on 90-ndate alguse poolest miljonist kasvanud ligi miljonini 2016 aastal, kusjuures külastajaid kokku oli eelmisel aastal 2,19 miljonit (kogu Eestis 2,2 miljonit), millest meritsi saabus üle 1 700 000 ja lennureisijaid oli ca 500 000. Ööbimisi oli eelmisel aastal 1,022 miljonit (Eestis 1,2 miljonit), millest 90% oli kodumaine turist (Eestis ca 75%). Enamus turistidest viibis kas hotellis või kampingus, alla veerandi ööbivad hosteleis ja suvitusküladel. Ligi 5 aastat tagasi alustati uue kruisikaj ehituse planeerimist, mis peaks valmima 2018 hooajaks, mis suurendab ühepäeva turistide arvu olulisel määral. Praegu on suurematel kruisilaevadel võimalik peatuda vaid reidil, mis on ebamugav kõigile. Turismiosakond tegeleb praegu uute teenuste välja töötamisega, peamiselt on vaja üles ehitada teenuseid ning ekskursioone ühepäevakülalisele, kes tulebki suurelt laevalt mõneks tunniks. Gotlandi märgiks on UNESCO kaitse all olev vanalinn ja raukarid (geoloogiline nähtus).

11.30 Helena Andersson kliima, keskkonnaküsimused taastuv energia, etc. Gotlandi keskkonnastrateegia visiooniks on saada kui jätkusuutlikuks kogukonnaks ühe põlvkonna jooksul, aastatel 1998-2025. Fossiilkütused katsetatakse asendada biokütusega, kogu veld kasutama 100% taastuvenergiat (RES). 2015 aastal jagunes energiatarnimine (valla tarbeks 58% kogu energiast, ülejäänud tsemenditootmiseks - jätame arvestusest välja), järgmiselt: soojatootmisel RES osakaal 32%, fossiil 6%, transpordis RES 2%, fossiil 29%, kohalik tuule-elektri tootmine 16%, kaabli kaudu mandrilt 7%, kaabli kaudu RES mandlilt 8%. 2. peakaablit tuleb mandlilt Gotlandile Visby lähedal, planeeritakse veel kolmanda ehitamist. Kohalik tuuletootmine oli 2016 aastal 431,76 GWh, päikesenergia 1,13 GWh, kohalike energiaallikate loomisega tegeletakse pidevalt, k.a. nii võimsamate tuuleturbiinide kui päikesepaneeliparkide ehitamisega. Praegu veel parke tegelikult ei ole, vaid paljudel taludel, eramajadel on paneelid katustel millest osa müüakse võrku. Väga tähtis on head transpordihendused meritsi (Destination Gotland kiirpraamid Nynäshamnist, Oskarshamnist ning suveks plaanitakse avada veel üks liin väiksema mahuga Västerviki; lennuühendused on aasta jooksul mandri mitmesse lennujaama, suvel lisanduvad Malmö, Helsinki, Göteborg jm. suuremad turismikohad. Valla eesmärk aastaks 2020 kogu avalik transport viia 100% RES. Biogaasi tootmine on tugeval tõusuteel. Eelmisel aastal tehtud kaks kõige kallimat kinnisvaratehingut tehti maal, kus vaade merele avaneb läbi tuulikute.

12:45 bussiga Fårö poole

Talu-pagaritöökoda ja pood Sylvio Döttrar (Silvi Tütred) <https://www.facebook.com/Sylvio-Döttrar-AB-276541242510294/> on väike pagariäri Fårö saarel, mida peavad kaks õde ja mis pakub koduse keskkonna ahvatlevaid aroome ja koduseid küpsetisi. Avatud suvisel hooajal maist septembrini, mil pagariäri külastavad tuhanded suvitajad ja turistid. Poe ülitasime programmi Saaremaa kolleegide soovitusel, kes seal mõned suved kogemust käisid saamas kohaliku väiketootmise tegevusest. Suvel töötab vahetustest kuni 30 töötajat, mis on tõsine tugi kohalikele tööhõivele. Omanikud Lisa ja Barbro rääkisid, et aastatega on saavutatud tasakaal toodete arvu ja toodangu mahu kohalt; toodangut saab kaasa osta ja nautida koha peal. Aastaringelt saab siiski tellida ja firma tegeleb tootlustamisega.

Fårölammi talu bertil.ga@telia.com. Talu on spetsialiseerunud lambakasvatusele, talul on tapamaja (üldse on Gotlandil kokku 2 tapamaja) ja pood. Lambakasvatusega tegeleb poeg, naine peab poodi ja Bertil on tapamaja poolel peamiselt. Tütar Hanna abikaasaga peab restorani, kus talutoode väärindatakse. Aastate jooksul on jõutud optimaalse lammaste arvuni 200, mis tagab vähima jõuvaruga suurima tootmise. Talu müüb oma poes nii lambaliha kuid tooteid sellest: vinnutatud lambakintsu ja -liha, vorste. Hiidlaste jaoks oli huvitav vinnutatud lambaliha tootmisega tutvumine, sest meie hiivuviili kvaliteedikava on just tegemisel. Vinnutamisel lambakints soolatakse ja kiletatakse vaakumisse, kus sooldumine toimub 5 nädala jooksul, seejärel avatakse vaakum ja kuivatatakse kints õhu käes kuni 30% esialgselt kaalust on kadunud. Edasi lõigatakse liha tükkideks ja kiletatakse uuesti vaakumisse. Taluperemees Bertil selgitas, et väiksemate tükkide järgi on suurem nõudmine, sest toode on eksklusiivne. Nägime ka tema poolt katseks tehtud glasuuriitud lambakintse kuivamas, mis olid mõeldud lihavoistluse jaoks. Taoline säilitamise viis (lambarasva ja jahu segu) on tuntud Tirolides, Gotlandil on see uudne ja ei ole veel saanud vet. Ametit heakskiitu. Meie külastusest tehti talu FB-sse märgi

<https://www.facebook.com/farolamm/photos/a.1506245659653818.1073741830.1468939483384436/1927084400903273/?type=3&theater>

Õhtust söime talu peretütrele kuuluvas Gåsemora gård talu-restoranis. Edu pandiks on värsked kohalik hooajaline toit, mis suurelt osalt tuleb isakodu talust. Toitlustamisele toeks tegeleb talu konverentside, kontsertide ja suuremate sündmuste korraldamise ja toitlustamisega. Korraga on võimalik võtta vastu kuni 1500 kontserdikülast. Hooajale kohaselt söime spargliit, karulauku, lammast mitmel moel.

Majutus Hostel Lärbro, mis oli ehitatud enne suurt sõda hospitaliks, hiljem vanglaks ja noortekoduks. Nüüd siis hostel, varustatud naridega.

K 26.04.2017 Programm Gotlandil

9:30 algab programm Roma Lövsta maa-arengukeskuses (suurtalus), mis ühtlasi maamajanduse nõustamiskeskus, põllumajanduskool-õppetalu? ja kus asub ka Eesti aukonsulaat. Meid võtab vastu ja juhendab järgmised kaks päeva Riina Noodapera, maaelunõustaja (konsulent) ja Eesti aukonsul.

Pika ajalooga suurtaalu peamiseks tootmisharuks on mahepiimveise kasvatuse (200 maheveist), piimatootmine lambakasvatuse, söödatootmine, kohapeal Gotlandi esimene talu-biogaasi tootmise arendamine, mis küll praegu ei tööta enam. Talul on 240 ha haritavat maad, (obs sigu enam ei ole) Väiksemahulist toiduainete töötlemist tehakse hästi varustatud tootmisüksuses, seda pakutakse rendiks väikesemahulise toidu tootmiseks soovijatele. (nn. multiköök). Maamajanduskeskus tegeleb nõuandeteenusega, koolituse, teadus- ja arendustegevusega, mis on suunatud põllumajanduse ja maaelu ning kogukondade arendamisele. Kompleksi kuuluvad veel maherestoran, kohalik kool, tüdengitele piiratud arv ööbimisvõimalus ja muud teenindushooned.

Lövsta põllumajanduskolledžis on kokku ca 150 õpilast, nii noori gümnaasiumiõpilasi kui ka täiskasvanuhariduses õppivaid põllumajanduse, aianduse ja metsanduse ala täienduskoolitustel osalejaid. Kohtumine ja seminar LEADER Gute tegevusgrupi esindajaga John Gambega. Rootsi LEADER rakendab multifonede kogukonna arenguks, taotlejad nagu meilgi on ettevõtjad, MTÜd, omavalitsused. Taotluse heaks kiitmiseks peab projekt kasu tooma mitmele huvigrupile. Kohaliku kogukonna kasu kasv peab toimuma sotsiaalses, majanduslikus ja ökoloogilises mõistes. Strateegia eesmärk on „Nutikas ja jätkusuutlik kasv kõigile“. Nelja fondi (Põllumajandus, Kalandus, Sotsiaal- ja Regionaalfondi) peale kokku on toetuseks raha 6,09 miljonit eurot, millest veerandi peavad eraldama omavalitsused, et toetusfondi üldse saada. Kogu toetusfondist 25% on ette nähtud piirkonna elavdamiseks ja programmi rakendamiseks. St, et faktiliselt rahastab omavalitsus kontori ülalpidamist.

Strateegia meetmeteks on 1. Jätkusuutlik ettevõtlus, 2. Eelduste loomine elamiseks ja tööks, 3. Üleminek energiasäästlikule ja kliimaneutraalsele majandusele.

Positiivne on, et Gotland on tuntud kui tugev bränd, ja on palju tugevaid organisatsioone, kes juba tegelevad strateegia rakendamisega. Teisalt on paljud strateegilised ideed korralikult läbi töötamata ja organisatsioonide võime üldiselt projekte läbi viia ei ole eeskujulik. Samuti on merendusfondi toetus mõeldud Gotlandi kalandussektorile, mis on iseenesest on väga nõrk (kogu Gotlandil on 38 litsentsiga kalurit/kalurilaeva ja kalavarud pigem puuduvad). Selleks rakendatakse perioodi jooksul mitmeid projekte tootearenduse ja väikemahulise püügi arendamiseks.

Toetuse taotlemine toimub elektroonselt Rootsi Põllumajandusametile. Kuid nagu kuulsime Landsortil – pärast taotluse esitamist saab juhatus hakata sellega töötama parenduse suunas ja heaks kiitmiseni on pikk tee. Hetkeseis on, et kontor on formeeritud, esitatud on 40 esialgset taotlust eri fondidele ja praegu toimub taotlejate identifitseerimine. 20 projekti on prioriteeritud LAGi poolt ja 5 on heakskiidetud Rootsi „Pria“ poolt ja käigus või juba lõpetamisel. Peamiselt eeluuringud.

Grupile eraldi programmid taludes ja militaar-ajaloo alal.

12:00-13:00 Lõuna

13:30-15:00 Stafva talu. <http://www.stafva.se/> Inger von Corswant tutvustab talu pidamist. Talu ajalugu algab asutamisest 18 sajandi alguses. Praegu on talu peamiseks tegevusharuks juustutootmine ja tootmishoonete rent. Talu on aegade vajadustele reageerides korduvalt reorganiseeritud, juustutootmine jätkub nii vana ja uue meierei baasil. Kui piima hind turul langes, loobuti lehmapidamisest. Käesoleval ajal renditakse tänu uue meierei reorganiseerimisele ja pakkeliini soetamisele ruume kolmele piimatootjale. Vana meierei baasil teeb talu sinihallitusjuustu, kõik teised juustusordid valmistatakse uues meiereis. Looduslik trühvel on Gotlandil haruldane, siiski Stafva piirkonnas seda leidub. Peamiselt lisatakse trühvlit juustusse, kuid piiratud koguses on see ka talupoes hooajal müügil. Talu tootmisruume renditakse veel õunaäädika tootmiseks, safranipõld on renditud ettevõtjale (huvi tekkis nii äädika kui safranikasvatuse alustamiseks Hiiumaa ettevõtjail). 2009 aastal rajatud safranipõld on mahe, taimi kasvatatakse loodusega kooskõlas. Punase emakasuudmetega Crokus sativus õisi valida, sorteerida ning kuivatada on aeganõudev töö, kuid tulemus on kulda väärt – toodangu maht aastast on väga väike ja teda müüakse peamiselt suveniirina - ca 100 grammi. Talupoes müüdi nii talutoodangut kui ka partnerite oma – mahejäätis Gute Glass AB, siidrit Halfvede Musteri AB, õlut Barlingbo Brewery ning koha peal röstitud kohvi .

16:00 Rommunds lambatalu. <http://www.gotlandslamm.se/gardarna.htm> Rommunds lambakasvatuse on Gotlandi perefirma, mida juhivad Björn Eriksson ja Monika Nilsson. Talu asub Gammelnäs Gotlandi idarannikul. Talu erialaks on ilus, siidine, nii sile kui kaua lokkis püsiv hall talle- ja lambanahk. Iga lamba nahk on erinev, looduse poolt loodud. Siiski võib eristada kolme tooni: hele, keskmine ja tumehall. On ka peene valge lamba nahka, lokkis või sirge karvaga. Lambanahk valitakse hoolsalt, pargitakse Horvaatias. Tooteid müüakse koha peal, ja juba 17 aastat ka internetis. Enamik talu lambaid ja nende lambanahk pärineb Gotlandi lamba tõust, mis annab loomulikult lokkis halli naha. Loomade heaolu on omanikele oluline. Talled kasvavad üles koos emaga, karjatamine ürdi-rikkal niidul. Talus on tänapäeval 480 utte, mis annavad ca 800 talle aastast.

Sihikindla aretustöö tagab ilusa naha. Igal augustikuul vaadatakse kõik talled üle. Vaadatakse looma kuju, karva läiget ja tihedust. Siis registreeritakse kõik andmed Rootsi põllumajanduse andmebaasi. Need andmed aitavad tõuloomade valikul. 2011. aastal võitis talu meeskond parima Rootsi nahastaja meistrivõistlustel Tranås auhinna, 2014 tuli teiseks, 2015 kolmandaks ja 2016 kuuendaks. Autasusid on saanud Rootsi parima nahakvaliteedi võistlustel Rasföreningen Gotlandil.

Suureks probleemiks lambakasvatusel on puugid ja pisijänesed. Puugid levitavad anaplasmoosi bakterit, mis põhjustavad lamastel krampe ja surma. Ka meil Eestis on juba leitud seda haigust, suuremad loomad nagu hobused ja veised suudavad haiguse läbi põdeda. Teiseks probleemiks on suurel hulgal sigivad pisijänesed, kes kaevavad urgusid karjamaadele, kus kariloomad tihti jalgu murravad. Talul olid jäneste arvukuse piiramiseks võetud tööle nugised, kes suutsid urgudes elavad pesakonnad hävitada. Pisijäneseid nägime rohkelt igal poolt Gotlandil, neid küll kütitakse nagu kahjureid, kuid nende arvutust piirab vaid aeg-ajalt asurkonda tabav katk.

18:30 Herrviki sadama kalaprojektid ja tööstus. Merendusfondi ehk kala-LEADERi toetusel rajatud kalatöötlemise pisetööstusest andis selgitusi Allan Pettersson, allan.stale@telia.com. Projekt on alles rajamisjärgus, hoonepind jaotatakse töötlemis- ja jahutus ning säilitusruumiks. Probleemiks on kalavarude kitsikus Gotlandi lähistel ja sellest johtuv kalurite vähesus: kogu Gotlandil on 38 litsentsiga kalalaeva/paati, aga kalureid veel vähem, kuna mitmel on nii suurem kui väiksem paat kasutusel, mõlemal peavad olema eri litsentsid.

Projekti eesmärk oli sadamasse kala toovatele kaluritele võimaldada kokkuost ja töötlemine. Valmis kalatooted müüakse restoranidele.

19:00 Herrviks Hamnkrog kalatoidud ja spargel. Kalasid pakuti kümnel eri moel: küpsetatud, suitsutatud, suitsuhaug oli vast meile kõige ootamatum. Saime maitsta ja hinnata eelmise päeval tehtud tootearendust. Sparglihoogaeg käis täie hooga, naabertalu sparglit pakuti meilegi koos trühvliivõiga.

21:00 paiku Majutus Katthammarsvik Borgvik

N 27.04.2017 Programm Gotlandil

Östergarn Tryffel. Meid võtab vastu Olof Thomsson, talupidaja, ajaloolane ja ettevõtja. Truffle of Sweden kuulub viiele toiduekspertidist omanikule, kes tegelevad Gotlandi loodusliku trühvli propageerimisega. Olof tutvustab meile oma spetsiaalväljaõppega koeri ja näitab 15 aastat tagasi istutatud trühvliiseenega nakatatud tamme- ja sarapuusalu. Trühvleid sellest salust on saadud nüüd juba mõni kilo, peamiselt tegeletakse koos koeraga metsiku trühvli otsimisega teiste talude maadelt. Trühvli korjamise kohta käib eraldi seadus, millele ei kehti igamehe õigus.

Koerte treenimine on võimalik, koera ja peremehe koostöö on tähtis. Kahuks ei õnnestunud Olofit meelitada Eestisse trühvleid otsima, sest sel ajal on ju ka Gotlandil hooaeg. Kui talumaadel trühvleid otsitakse, siis tavaliselt kujunev hind on 1/3 trühvliotsijale, 1/3 maaomanikule ja 1/3 koerale, mis tundus ju ebatõenäoselt kulukas olevat, aga kuidagi peab ju ka koera innustama.

Talu toodab trühvliisandiga tooteid: trühvliivõi, -ajooli, -õli, -mesi, -viski jm. Müüakse ka ehedat trühvliit 25 grammistes ilupakkides. Kilo hind kõigub kuskil 500-1000 euro ringis, aastane saak ulatub 60-70 kiloni. Kogu saarel leitakse kvaliteetset trühvliit 500-700 kilo aastas.

Õnnestus tuvastada, et Olofi pere on ajalooliselt pärit Hiiumaal Reigi külast, Nuudi talust, ajast, kui hiurootslased meie saarelt välja saadeti 1781 aastal.

13:00 Lõuna

Margus Hantverk, talupood ja hirvetalu. Talupoe juures tegutseb suviti taluturg, poes müüdi kohalikku käsitööd ja -meistrite toodangut: sepatöö, punutised, tekstiil ning oma kasvatatud hirvelihatooteid.

Stenhuse gård, Sanda. <http://www.stenhusegard.se/> Tomas Pettersson võtab vastu. Talu toodab sparglit, maasikaid, vaarikaid, rabarberit, karulauku, kartulit ja kõrvitsat. Spargel oli hetkel hooajal, kasvatati kiletunnelites nii valget kui rohelist sparglit. Stenhuse talu tegeles viis põlve traditsioonilise põllumajandustootmisega nagu veised, loomasööt, teravilja ja suhkrupeet. 1996 aastal muudeti suunda peamiselt põllukultuuridele, eriti pikaajalistele kultuuridele nagu spargel, vaarikad, rabarber ja maasikad. Talu strateegiline visioon on: tuua talutoodete bränd koos partnerite ja klientidega juhtivale kohale.

Sparglit ja muud kõrge kvaliteediga kaupa Stenhuse talust on kasutatud nii Nobeli pidustustel kui kroonprintsess Viktorija pulmas

Maasikate ja vaarikate väetamine käib kastmisveega läbi torude.

18:00 Linnaekskursioon Visbys. Riina Noodapera tutvustab Visby linna. Umbes 900. aastal oli Visby juba kaubakeskus. 12. sajandil ehitati Visby katedraal ja pühendati Neitsi Maarjale. See kujundati ümber 13. sajandil praegusele kujule ja selle avas ametlikult Linköpingipiiskop1225. Järgmistel sajanditel ehitati ka teisi kirikuid. Visby ringmüüri hakati tõenäoliselt ehitama juba 12. sajandil. Umbes 1280. aastal ehitati see praegusele kõrgusele ja see sai iseloomulikud tornid, kuigi mõnd neist ei ehitatud kuni 15. sajandini. Kivimüür on suures osas säilinud. Tegemist on kõige paremini säilinud keskaegse linnaga Skandinaavias ja see kuulub UNESCO maailmapärandi nimistusse. Visby on aegade jooksul kuulunud vaheldumisi Taanile ja Rootsile, elanud üle sõdu ja rüüsteid. Küllastasime Almedaleniparki, botaanikaaeda ja linnamüüri äärseid kvartaleid.

18:00 Ekskursioon õlletehasesse Gotlands Bryggeri. Gotland Bryggeri asutati 1995. 1996 paigaldati villimisliini ja pruuliti esimesed õlled Wisby Klosteröl (Munköl II & III klass ja Abti III klassi). Õllepruul Johan Spendrup ja tema kolleegid jätkasid oma tööd, et arendada uusi sorte. Aastatel 2003-2007 töötati välja erinevate sündmuste õlu Visby pubidele, sealhulgas "Keskaja Nädala õlu". Mõnda sorti õlut müüakse ka mandril. Pruulikoda tutvustab oma tegevust ekskursioonidega, kus külalastajad saavad teada Visby õlle ajaloo ja näha kuidas õlle pruulimine toimub. Õlle tegemisel kasutatakse Gotlandi linnaseid, mis kasvavad 260 hektaril Alva lähistel.

22:30 paiku Majutus Hotell Gute

R 28.04.2017

8:35-11:45 Praam Visby-Nynäshamn

13:00 Vaba aeg Stockholmis

17:30 Väljub laev Tallinna

L 29.04.2017

10:00 Laev hommikul Tallinnas, buss sõidab Rohukülla

13:00 Rohuküllast väljub praam

14:15 Saabumine Heltermaale

Reisil osalesid:

Ilmi Aksli N Hiidlaste Koostöökogu MTÜ
 Jüri Ausmaa M Kentuki Lõvi OÜ
 Helena Erik N
 Jan Ignahhin M IXF OÜ
 Tiina Kaev N Tantsumajakas MTÜ
 Ly Kaups N Landless OÜ
 Triin Kivimaa N
 Agu Kohari M MTÜ Hiiumaine Toit
 Reet Kokovkin N Hiidlaste Koostöökogu MTÜ
 Peeter Kondratjev M Canter Invest OÜ
 Maris Kriggulson N Dagovet OÜ
 Sven Kriggulsons M SA Kärkla Sadam
 Kadri Kuusk N Hiiumaa Muuseum SA
 Kaire Vannas N FIE Kaire Vannas
 Margit Kääramees N MTÜ Orjaku külaselts
 Mart Mõniste M Hiiumaa Militaarjaloooselts
 Marju Määr N
 Andres Niglas M Hiiumaa Metsaselts
 Kaili Nugin N
 Kristel Oinberg-Kelder N
 Laur Otto M FIE Laur Otto
 Ülle Otto N Kuriste Haridusselts
 Anu Pielberg N Hiiu Autotrans
 Evelin Pärtel N Käina Vallavalitsus
 Maria Ruubas N Mirdimeri OÜ
 Triinu Schneider N FIE Triinu Schneider
 Riina Silk N Orjaku Mõisakoha OÜ
 Jane Sinijärv N Hiiu Öko MTÜ
 Viktor Tammsaar M MTÜ Ajaloolised Võtted
 Rita Tsarjov N Külaselts Hellatempa
 Ain Tähiste M MTÜ Halulaev
 Aivar Viidik M MTÜ Kärkla Elektriijaam
 Ansu, Meelis M Tiit Reisid bussijuht

Pildid vaatamiseks

<https://photos.google.com/share/AF1QipMialR7RnjmrCGfos7mQnm2s6l7T38ue2V2rJCKfNcFGIHmTJ82ZjnGh-BH-03L7Q?key=Vlp6WEhxRXpqNHdtdm9qZUIQR2w5Q3hTVE9ralJn>

Ettekanded:

[Gotlandi turismist](#)

[Gotlandi planeeringutest](#)

[Gotlandi energeetikast](#)

[Gotlandi toidustrateegia](#)

[Landsorti seltsi tegevus](#)

[Landsort meretraditsioonide projekt](#)

[Landsorti LEADER strateegia](#)

[Landsorti arenduseltsi ettekanne](#)

[Riina Noodapera koostatud Gotlandit tutvustav tekst](#)





MTÜ Hiidlaste Koostöökogu