



Uudised  
Kalender  
Abiks taotlejale  
Dokumendid  
Põhikiri  
Majandusaasta aruanded  
Projektid  
**Sündmused**  
Kasulikud lingid  
Astu liikmeks  
Liikmed  
Liikmeala  
Partnerid  
Kontakt  
Videod  
Arhiiv  
Kohalik toit  
Hiiumaa arengustrateegia koostamine

## Sündmused

### Projekti Rural Flavours koosolek ja õppereis Portugali 26. september-1. oktoober

Projekt Rural Flavours tegeleb kohalike maitsete, toidu- ja käsitöötraditsiooni turismis rakendamise kogemuse vahetamisega partner-tegevusgruppide vahel. Projekti esimene töökoosolek ja kogemuse vahetamine toimus 2018 aasta septembri lõpus Portugalis, pealinnast 160 km kaugusel Torres Novos külas. Piirkonnas on mitmeid festivale, millega saab külalisi koha peale kutsuda, kuulsaim neist on kuivatatud toidupoolise festival, mis sügisesel ajal suisa kaks nädalat kestab. Kohalik projekti partner, LEADER meedet rakendav ADIRN koostöökogu, kutsus meid oma festivalile osalema. Festivali tarvis oli keset linna paigaldatud üüratu kaarhall, mis ka platsil kasvavad puud ilusti ära kattis. Laadal osalejaid oli palju, peamiselt olidki müügil kuivatatud puuviljad, mesi ja moosid, aga ka käsitööd, ning ühe leti taga müüdi kodukaupu. Laada avamise õhtul kestis pidu linna peal suisa varaste hommikutundideni, mis näitas, et rahvas ootas pidu ja võttis osa täiel rinnal.

Laadale järgmisel päeval, pärast projekti partnerite esinemist festivalil, viidi meid tutvuma piirkonna projektidega: veinimõis, kus tehakse templirüütlite veini; marjatootja, kes kasvatab ühtlasi kultuurmustikaid ja LEADER toel ehitatud templirüütlite stiilise söögikohta.

#### Projekti õppereisi päevakava:

**26. september** - Ühine transfeer Tallinnasse koos laadamaterjalidega. Põnevust nii palju, et olime sel päeval viimasel keskpäeval praamil, mis enne tormi mandrile veel sõitis. Lennukid siiski kurseerisid, isegi eriti hiljaks ei jäänud. Jõusime hilisööl Lissaboni, majutus kahestes tubades.

**27. september** - Et linnast veidi aimu saada, palusime Eesti saatkonna kaudu leida meile linnajuht, kelleks sai Põhja-lirimaalt pärit Carole Plackitt, päriselus tõlk ja tõlkija. Lissabon on parasjagu keeruline linn, sest asub mägisel alal ja eri linnaosade kõrgustevahe on järsk ja tuntav. Linnarahva ja turisti jalavaeva vähendamiseks on ehitatud liftid, mis on väga populaarsed, kuid teadmata silmale suht märkamata. Jalutuse lõpetasime Mercado da Ribeira, mis on olnud Lissaboni peamine toiduturg juba 1892 aastast peale. 2014 aastal võttis turu üle TimeOut ajakiri, kes korraldas turu ümber: tekkis suur söögikoht, milles müüvad oma toitu ligi 50 restorani, samas jäi alles ka köögiviljaturg. Koostöökogu kontaktid eri projektidest soovitasid tungival turu külastada, ja tõesti - elamus oli väärt vaatamist ja järele tegemist.

Teiseks kohaliku toidu kohaks Lissabonis on Belem ja seal küpsetatud portugali lehttaignakoogid, mis täidetud piimakreemiga. Sellest koogist on saanud Portugali tunnusroog, nagu meil on kama. Hiljem avastasime, et ka Tallinna Lennujaamas on koogid müügil, kui maitse kipub erinema koha peal proovitud. Belemis külastasime ka UNESCO kaitse all olevat kloostrit, ja loomulikult jätkus turgusid ka Lissaboni kesklinna. Kohalik toit on au sees.

**28. septembril** kohtusime kogu rahvusvahelise grupiga: partnerid Soomest, Küprodselt, Hispaaniast, Horvaatiast. Koos jõudsime pealelõunal sihtkohta - Torres Novas linna. Linn asub Lissabonist 160 km kaugusel, kesk-Portugal. Omavalitsuse suurus on 36 717 elanikku, linnas endas umbes 15 000 inimest. Kohalik LEADER tegevusgrupp ADIRN on tegutsenud 27 aastat, esimesest LEADER perioodist peale. Liikmeid on 27 (15 ettevõtjat ja 12 avaliku sektori esindajat), Kogu Ribatejo Norte LAG territoorium hõlmab üle 170 000 elaniku, kes elavad 1400 ruutkilomeetril. Et LAG territooriumil asub kuus templirüütlite kindlus-lossi, võeti tegevuskavva turismi edendamiseks templirüütlite ajaloo tutvustamine. Peale selle korraldab omavalitsus mitmeid festivale, tähistatakse lõikust ja kirikukalendri tähtpäevi suurejooneliste vaatamängudega, mis külastajaid kohale toob. Näiteks lihavõtete ajal osalevad kõik restoranid grill-festivalil; juuni alguse kaks nädalat on pühendatud keskaja pidustustele; juuli kaks esimest nädalat on mandlifestival; Jumaliku Püha Vaimu festivalil tähistatakse viljade valmimist. Meie osalesime Rahvuslikul kuivatatud toidu festivalil, mis igal aastal kaks nädalat oktoobri alguses.

Esimene asi, mida vaadata, oli loomulikult laadaplats ise. Projekti partnerid sätiti telgist välja, meile tundmatu puu alla, kuhu meil kaeti laudad. Et ka rahvuslik televisioon tegi laada avapäeval terve päeva ülekannet, siis ka meile anti märku panna välja rahvuslipud, et oleksime paremini nähtavad ja



äratuntavad. Hiidlaste ülesandeks sai maha müüa kaasa toodud kuivtoidud: Hiiu Pagari seemnemaiuse ja küüslauguleivad, Hiid OÜ nõgese ja marjapulbrid, Lepaniidi kitsejuustud ja Pilderi kuiviliha.

Õhtu lõppes festivali nn avatud restoranis: laudadega plats, mille ümber mitu toidu- ja grilliputkat pakkumas söögipoolist.

**29. september.** Toimusid seminar, laadapaiga sättimine ja müük-tutvustamine. Osa grupist osales seminaril, tegime ettekande ja kuulasime ettekandeid teiste partnerite turismipotentsiaalid.

Seminaril tutvustasid partnerid oma LAGi piirkonda. Vastuvõtja ADIRN tegutseb alates päris LEADER algusest, st 27 aastast. Oma piirkonda turundavad kui templirüütlike pärandi maad, toetavad veinitootmist. Veinitootjate esitluses ongi Torres Novos maailma keskpunkt.

Soomlased tutvustasid kaasa tulnud ettevõtjaid: hõbeehete valmistaja Ideakoru näitas oma reklaamfilmi, samuti ka ketrusvabriku Must lammas omanik ja Yyteri seikluspargi esindaja.

Horvaatia LAG Bura ala elab 25 000 elaniku, 1020 ruutkm. Peamised turismimagnetid on kohalik toit, mägironimine, kanuusõit.

Küprosel olid kohal kaks LAGi. ANELEM Lemasos ja Paphos Aphrodite. Sellel perioodil toetusteks jagada 3Meur. Külalisele pakkuda granaatõunu, mett, ube, viinamarju ja veini, kirkerherneid, kaasa oli pitsivalmistaja.

Hispaania Comarca de LaCara koondab endas 31 valda, 62 000 inimest. Alates 1997 aastast on piirkonda investeeritud 25 Meur. Piirkonnas kasvatatakse kõõgi- ja puuvilju, aga toetatakse üleminekut tomatikasvatusele muudele kultuuridele. Meie jaoks kõige vastuolulisem oli kaasa tulnud ettevõtja, kes pakendab puuvilju plastpakendisse. Väga hästi pidi minema eksport Austraaliasse ja Brasiiliasse, kes on ühtlasi maailmas tuntud kui suurimad mere- ja maareostajad plastikuga. Tema reklaamfilm näitaski rõõmsat surfarit, kes lainelaua seistes võtab topsist virsiku ja sööb selle ära. Küsisime, kas tema arvates surfar viib tühja topsi randa kaasa? Ja kas ta on otsinud biolagunevaid võimalusi? Vastus näitas, et sellist mõtet tal küll ei ole olnud. Tänapäeva maailmas banaani plastikkusse pakkimine on pehmelts öelda keskkonnaaenulik.

Laadaga tegelevad grupi liikmes korraldasi ilusa väljapaneku, mille keskmes oli Eesti rahvuslipp. Kohe oli näha meie laua ümber huviliste tunglemist, millele keskpäeval lisandus Portugali riigiteleviioon.

Projekti partnerid mitmest riigist said välja panna järgmist: Soome tuli imekaunite hõbeehetega teemal "võta aega elada" ja villtoodetega; Horvaatia tutvustas oliivõli, seenehoidiseid, juustusid ja valmistas väga efektselt lõkkel traditsioonilist juustupirukat; hispaanlased pakkusid uuedsel moel plastmasspakendisse pakitud puuvilju, mis meie grupilt küll laitust sai; küproslased pakkusid mett, maiuseid ja valmistasid kohapeal suhkrusiirupis ja õlis küpsetist. Portugali nn enda lett oli loomulikult kõige mahukam ja sisaldas kohalikke maitseid mee, õli, veini ja kuivatatud puuvilja näol.

Loomulikult tekib küsimus, kuidas meie maitseid sobisid kohalikule elanikule? Vastus on, et võttis uudistama. Magus seemnemaius oli kõige sobivan, sest kuigi küüslauk on koha peal tundud asi, siis musta leiba ei olnud keegi enne näinud. Nõgesepulber on aga ka meil nii uudne asi, et vajab harjutamist niikuinii. Juust ja kuiviliha see-eest võeti vastu tuntud headuses. Müügikogemusest veel nii palju, et meile algas laadapäev keskpäeval ja kella 19ks pidime juba lõpetama. Kui aga peale projekti õhtusööki laadalt läbi läksime, siis selgus, et õige müügihoog saadi sisse just vahetult enne südaööd.

Projekti lepingu järgi kostitab vastuvõtja külalisi ühe söögikorraga. Portugal valis selleks esimese laadapäeva lõpetuseks õhtusöögi kindluses, mida kaunistasid oma juuresolekuga vallavanem ja teised tähtsad isikud. Lossisaal oli templirüütlike omasel askeetlik, kuid mõjus. Õhtu kultuuriprogrammina pakuti vaadata-kuulata fado ansambli koos solistiga. Kui nüüd kohalikust toidust rääkida, siis lossi operaator ilmselt ei adunud, kui mõjus kohas ta tegutseb: erilist maitsekogemust ei saanud, viimaseks toidukorraks jäi plasttopsis lahjavõitu espresso.

**30. september.** Ringsõidu päev tutvumaks LEADER projektidega. Alustuseks võtsime külastada Casa da Freiras veinitalu. Talu toodab Torrese registreeritud piirkonna veine. Talu maadest on 12 ha viinamarja, 15 ha oliivipuude, 40 ha maisi all ning talul on ka oma korgitamme mets. Veini reklaamitakse kui templirüütlike aegse retsepti järgi tehtavat. Punase veini tegu võtab aega 9-10 kuud, millest osa aega hoitakse valmiv vein kestadel, algselt 25-26 suhkruprotsendine toorvein kääritamise käigus pidevalt õhutatakse, siis dekatneeritakse ja suletakse. Valge veini puhul eraldatakse kestad kohe. Kestad on tolliametis arvel, nendest destilleeritakse kangem jook. Räägiti ka oliivõli pressimisest: oliivides on ca 20% õli, ülejäänud on vesine mahl. Õli kätte saamiseks lastakse pressimisel saadud segu tunni, kust osav meister laseb tünnkraanist mittevajaliku välja. Teise pressi õli kasutati vanal ajal lambiõlina. Tänapäeval loomulikult võetakse suurtööstuses keemiliselt oliivi pressijääkidest, k.a. kividest, nn teisene õli, mistõttu sellel erilist kvaliteeti ei ole.

Meile tutvustati ka Pühavaimu festivali traditsiooni. algselt oliivi-ja veinisaagi tänupühast on saanud uhke rahvapidu, mis kestab nädalaid. Keskseks sümboliks on noored naised, kes kõrgeid ja üsna raskeid peakunistusi protsessioonil kannavad. Peakate kaalub umbes 25 kilo, seda kantakse 2 tundi

hommikul ja 2 tundi õhtul. Lisaks kannavad naised kandikuid andidega, selliseis tuuaks küla keskele ca 800. See festival toob kaheks nädalaks ca 1 miljon külalist piirkonda.

Teiseks külastuseks viidi meid marjakasvatuseettevõttesse Weplant. Ettevõtjateks on noor pere, kes kehvade maade kiuste kasvatavad muuhulgas kultuurmustikaid. Potis kasvatatakse 8000 taime eri sortidest mustikaid. Viljeletakse nn mahemeetodil, kuid märki ei ole taotletud, sest taimed on potis. Saagikorje toimub käsitsi. müüakse nii marju kui hoidiseid. Küsisin, et miks valiti mustikad, mis nõuavad spetsiifilist haput mulda. Vastus: turg oli olemas, keegi teine ei kasvanud. Potis kasvanud mustikataimed oli kõvasti 2 meetrit kõrged, varjatud võrkudega, et linnud saaki nahka ei pistaks. Leader toetus ei ole taotlenud, kuid sai 50% toetuse omavalitsuse arengufondist.

Kolleeg Jorge soovis meid viia vaatama Fatima küla, mis kogu katolikus maailmas on tuntud kui Neitsi Maarja imelise ilmumise paik. Olime pea linnapiirile jõudnud, kui jäime ummikusse. Jorgele meenus, et parasjagu oli mootorratturite õnnistamise päev, mistõttu mootorratturite hordid olid kogu liikluse ummistanud. Jäi seekord meil imeline koht nägemata.

Lõunaks jõudsimme järjekordsesse templirüütli kindlusesse Tomaris. Kindlus asub kõrge mäe otsas, kuhu buss ja ehk autogi naljalt ei jõua sõita. Pidime meiegi bussist lahkuma, ja võtma ette keskpäeva kuumuses ranga ronimise kindluseni. Vahetult enne tippu näitas Jorge meile väikest kohvikut, mis LEADER toetusel päris esimesel perioodil 27 aastat tagasi rajati. Toetus oli olnud väike, kuid asja eest, sest kohvik töötab siiani ja edukalt. Mida ei saanud öelda restorani Ucharia do Conde kohta. Omavalitsus rajas oma hallatavasse kindlusesse restorani, mis saab kiitust külastajate käest hea toidu ja stiilse interjööri eest, kuid külastajaid napid - vähesed võtavad ette ränkamise ilusa vaatega lossi. Küsis Jorge partneritelt, et mida võiks teha külastatavuse suurendamiseks. Ühel meelel arvasime, et abitransport võiks olla abiks, taksode, tuk-tukide või ka turistirongi näol, mis pisukese piletiraha eest leevendaks jalavaeva.

Õhtuks jõudsimme Lissaboni tagasi.

**01. oktoober.** Tagasisõit Lissabonist Tallinna ja transfeer Hiiuimaale.

## ETTEKANDED

Eesti - Hiiu

Portugal - Torres Novos

Horvaatia - LAG Bura

Soome - Karhuseutu

## SEMINARI RAPORT POTUGAL

Seminari osalejate nimekiri 29.09.2018

Juhtgrupi koosoleku osalejate nimekiri 29.09.2018

Kohaliku meediaväljaande artikkel

## LEADER Rahvusvahelise koostööprojekti Rural Flavours õppereisi ja seminari kava Torres Novas 26 september – 1. oktoober 2018

|         |         |   |   |
|---------|---------|---|---|
| 26.sept | 10:30   | transfeer Kärdla-Tallinn  | 11:30 praamile  |
|         | 18:30   | lend Tallinn-Fra-Liss   |   |
|         | 23:10   | saabumine Lissaboni, transfeer lennujaamast                     | Gat Rossio buss   |
|         |         | majutus   | Gat Rossio 2 ööd, kahesed toad  |
| 27.sept |         | Lissaboni päev  |   |
|         | 9:00    | jalutus algusega Gat Rossio hotellist                           | Giid Carole Plackitt, inglise keeles                                    |
|         |         | Castel Sao Jorge; Lisbon Cathedral Se de Lisboa; Rossio square; |   |
|         | 13:00   | lõuna Mercado da Ribeira, kohaliku toidu turul                  | omal kulul  |
|         |         | Sõit Belemisse, kohalikud praänikuid                            | <a href="http://pasteisdebelem.pt/en/">http://pasteisdebelem.pt/en/</a> |
|         |         | õhtusöök Lissabonis   |   |
| 28.sept | 9-12:00 | Lissabonis koos grupiga   |   |

|         |              |  |  |
|---------|--------------|--|--|
|         | 12:00        | lahkumine hotellist  |  |
|         |              | lõuna  |  |
|         | 14:00        | transfeer Torres Novasse   |  |
|         | 16:00        | ümbrusega tutvumine ja laadaplatsi valmisseadmine  |  |
|         | 20:00        | Ühine õhtusöök   |  |
|         |              | majutus  | Hotel dos Cavaleiros, twin rooms 2 ööd |
| 29.sept | 9-11:00      | Seminar „Turism ja kohalik toode“  |  |
|         | 11-13:00     | juhtkomitee istung   |  |
|         |              | ettevõtjate kontakt-tegevus  |  |
|         |              | lõuna  |  |
|         | 12-19:00     | kohaliku toidu laadal tegevused  |  |
|         |              | Projekti õhtusöök  |  |
| 30.sept | 9-15:00      | Projektide külastused ja ringsõit: Casa da Freiras veinimõis; Weplant mustikakasvatus; Loja da Ginginha kohalik toode. Lõuna Ucharia do Conde keskaegne restoran |  |
|         | 15-17:00     | transfeer Lissaboni  |  |
|         | 20:00        | õhtusöök   |  |
|         |              | majutus  | Gat Rossio 1 öö kahesed toad           |
| 1.okt   | 5:00         | lahkumine hotellist lennujaama   |  |
|         | <b>17:05</b> | saabumine Tallinnasse  | Tranfeer Tallinn-Kärdla                |

Hiidlaste Koostöökogu grupp 10 inimest

Margit Kääramees HKK juhatus  
 Jaana Lepamaa MAINEGRUPP OÜ  
 Heli Hahndorf Tahe OÜ  
 Siiri Nigul Hiiumaa Köök ja Pagar OÜ  
 Ruta Tammeveski Hiiumaine Toit MTÜ  
 Margit Kirsipuu Vaba Aed OÜ  
 Kaire Vannas FIE Kaire Vannas  
 Ain Tähiste MTÜ Halulaev  
 Ivo Lõppe MTÜ Veis ja Lammas  
 Reet Kokovkin HKK tegevuskeskus

#### Tagasiside

##### 1. Mis jäi reisist enim meelde?

Portugaallaste väsimatus öösiti laadal käia/olla ja müüjate tõsine tugevus nii pikki laadapäevi läbi viia! Puhtad maitsete laadalettid ja suurepärase toit külastatud söögikohtades. Hilisõhtune laadamelu üllatas ja hinnatase oli arvatust madalam. Laadal ilusad väljapanekud ja laada tervikpilt oli väga ilus. Seda meie laadadel veel ei ole. Kka laat, mis oli ka reisi peamine eesmärk. Meile ebatavaline, et laadamelu just pigem õhtusesse aega jääb. Laada müügilauad nägid ahvatlevad välja. Mind kõnetas just see lühike kiire visiit marjakasvatustallu. See, kuidas olid mustikad istutatud ja kui süsteemne see oli.

##### 2. Kas laadalt tekkis mõtteid enda toodete arenduseks?

Kuna sai maitstud tooteid ja vesteldud erinevate tootjatega, siis sain aimu ja mõtteid oma tootevaliku laiendamiseks või vähemalt esialgu katsetamiseks.

Minu toodetele otsest kliendisegmenti laadal nappis aga oli imeline võimalus tutvuda saare







MTÜ Hiidlaste Koostöökogu