



[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 projektikohtumine Küprosel 18-24. september 2019

Rahvusvahelise LEADER koostööprojekti Rural Flavours õperis Küprosele 18-24.09. 2019.

Reisi eesmärgiks oli tutvuda kahe kohaliku tegevusgrupiga Küprosel, vahetada kogemusi ettevõtjate vahel ja osaleda laadal Hiiumaa toodetega.

18. 09.2019 - Reis Hiiumaa – Riia. Ööbimine Riias

19.09.2019 - Reis Riia-Kiev-Larnaka (Küpros). Transfeer Larnaka lennujaamast Limassoli hotelli Odyssea. Tutvumine linnaga, öhtusöök hotellis koos rahvusliku programmiga.

20.09.2019 - Seminar Omodose küla Konverentsikeskuses:

Tervituskõne LAG "Development Agency of Lemesos LTD" juhatuse esimees Lefteris Perikli,

LAG "Development Agency of Lemesos LTD" esitlus, Mr. Rakis Pieridis, Development Agency of Lemesos LTD direktor

LAG "Development Agency of Paphos LTD" "Aphrodite" esitlus, Mr. Marios Ioannou, Development Agency of Paphos LTD "Aphrodite" direktor

"Küprose veinitee", Mrs. Maria Socratous, kohaliku turismiministeeriumi esindaja. Kommandeeria veinist saime paari kohalviibitud päeva jooksul veel mitu korda kuulda, sest Küprose turundamisel on sellel veinil tähtis koht. Kommandooria (nimetatakse ka Commanderiaks ja Coumadarkaks) on merevaiguvärvi magus dessertvein, mis on valmistatud Küprose Commandaria piirkonnas Troödi mäenõlvadel. Commandaria on valmistatud päikesekuivatatud viinamarjade sortidest Xynisteri ja Mavro. Alkoholitase on kõrge, kuni 15%. Vein on kaitstud EL päritolumärgisega, sest esindab iidset veinilaadi, mis on Küprosel dokumenteeritud juba 800. aastal eKr. Selle on maailma vanim vein, mida endiselt toodetakse, nimetus Commandaria pärineb ristsõdade aegadest 12. sajandil, kui inglise kuningas Richard Lõivsüda Küprosele jõudis ja magusat veini oma pulmas maitstes. Tänapäeval on veinitootmine täpset reguleeritud: kuni 2 nädalat tuleb küpseid korjatud viinamarju päikese käes kuivatada. Riik kontrollib tehnoloogiat alates marjade purustamisest ja mahla käärimisest. Vähemalt 2 aastat peab vein seisma vaatides, enne kui seda tohib pudeldada. Vaatides laagerdamist eraldi lukustatud keldris ja paberite korras olekut kontrollib kohalik veiniametkond. Kommandooria on vein, mida saab kaua aastaid pudelites säilitada.

"Millest me oleme tehtud - jaanileivapuu kaunistest ja jahust" . Dr Annita Antoniadou, Geoarheoloog Jaanikaunapuu (Ceratonia siliqua) räägiti samuti meile väga huvitavaks, sest on kohalikus toidukultuuris tähtsal kohal. Tulid meelde emade ja vanaemade jutud noorest põlvest, kus pea ainukeseks magusaks Eestis, ja ka Hiiumaal, oligi laadalt toodud jaanikaunad. Kaunistest jahvatatakse jahu (tänapäeval tuntud paksendaja ja stabilisaator kui E410) ja tehakse siirupit. Jaanikauna seemneid on iidsetest aegadest kasutatud kulla ja



kalliskivide kaalumisel, sest seemned on ühtlase suuruse ja kaaluga. Jaanikauna kohalikust nimest **Carob** on tulnud nimi karaat.

Kogemuste vahetuse ettekanded

“Granaatõuna mahla tootmine” Mr. Michael Kleopla, tootja

“Arkateno” – (kohalik leib) Mr. Yiannos Georgiou, tootja

«Commandaria veini tootmine ja turundamine» Mr. Philippos Karseras, tootja

Esitlused: Soome, Eesti, Horvaatia, Portugal.

Lõunasöök Traditsioonilises tavernis “Avli tou Themistokli” Kohalikt toodete degusteerimine. Lõunasöögi ajal saime tunda kohalikku kreeka/küprose külalislahkust. Järjest toodi meile lauale uusi toituseid, mida mekkida, nii et ülevaade kippus kaduma. Suure pähklipuu all istuda oli siiski väga mõnus, sest mägedes kõrgemal, kus Omodose küla asus, oli õhk veidi jahedam kui mere ääres Limassolis.

Ringkäik külas: kirikud, klooster, veinivabrik, tekstiilimuseum.

21.09.2019 – Öppereis

Öppereisi tootjate külastused algasid meetootja “Honey of Mr. Demetris” Palodia külas, Limassol, tutvustab omanik Mr. Demetris Nikolaou. Meetootja sai eelmisel perioodil LEADER toetuse, mille eest ostis meetootmiseks vajaliku sisse seade ja remontiruumid. Saime degusteerida erinevaid meesorte, kaasa ostsin tsitrusse, mida meilt naljalt ei saa. Küsisin, kas mesilaste vähenemist on märgata nagu seda mujal Euroopa kurdetakse. Vastus oli, et jah. Mesilasi jääb vähemaks ja järgmisel nädalal minnaksegi mesinike ühendusega märgikirja ministeeriumile üle andma, et vähendatakse põldude pritsimist mürkemikaalidega.

Maiustuste ja moositootja “Katerina Cyprus Sweets” Doros külas, tutvustab Mrs. Katerina Christoforou. Moose ja muid maiusi müüdi üsna avarates poeruumides. Selgu, et moosi saab keeta nii kurgist kui baklajanist, marjadest rääkimata. Valik võttis silma kirjuks.

Kommandaari veinivabrik “P.Karseras LTD” “Commandaria Traditional Wine” Doros külas, Limassol – tutvustab Mr. Karseras Philippos. Saime taas kord kuulda kommandooria veini tootmise lugu. Aga vastuseid ka küsimustele: Vaatamata riigi kontrolli- ja turundustegevusele uusi tootjaid siiski juurde ei teki. Öppimise võimalused on ainult tootja enda juures, siiski on olemas kommandooriatootjate ühendus, kes korraldab kogemustevahetust, festivale ja koolitusi.

Viinamarjatalu Koilani külas, viinamarjade korjamise töötuba. Viinamarju korjasime Koilani külavanema talus. Huvitava saatusega inimene: 1974 aasta sõja jalust lahkus ta nagu paljud teisedki Inglismaale, sai seal arsthariduse ja tuli kodumaale tagasi. Arstina töötas Limassolis, kuid kodutalu kasutab suvekoduna, et varjuda kuuma Limassoli suve eest jahedamatesse mägedesse. Taastas viinamarjakasvatuse ja toodab ilmselt oma tarbeks veini. Saime oma käega viinamarju korjata (ja mõnuga neid süüs, ses maitseid imehästi). Meie korjatud marjad pandi pütti, kus saime õppida viinamarjade jalgadega pressimise kunsti nagu seda vanasti tehti. Oli väga lõbus.

Veinivabrik “Ayia Mavri Traditional Winery”, Koilani külas, Limassol tutvustab Dr. Ioannides. Külastused Koilani külas. Veinivabrik omanik on juba ilmselt kaua aega pensionil, kus tal pealt 90-aastasena ka õigus olla on. Tema juhitud ringkäik ja veinidegusteerimine oli aga sündmus omaette – väga asjatundlik ja kaunitl läbi viidud. Nägime, kuidas kommandooria veini vaate hoitaksegi keldris eraldi võreukse taga lukus.

Edasi külas jalutades nägime, kuidas pisi-töökodades vanasti tehti Palouze - pähkli ja viinamarjatarretise küünlakujulised maius. Arkateno (kohaliku leiva) tootmit; külastasime kohaliku muuseumi ja kirikut. Enne õhtusööki toimus projekti Juhtkomitee istung, pärast mida oli kohaliku toidu ja muusikaga õhtusöök.

22.09.2019 – Laat Statose külas Pafoses

23.09.2019 – transfeer Limassol – Larnaka. Reis Larnaka – Kiiev – Riia.

24.09.2019 – reis Riia - Hiiumaa

[Küprose partnerite poolt tehtud videot vaata siit](#)

Reisil osalesid:

- 1 Margit Kääramees HKK juhatus
- 2 Karin Liiva Hiiumaa köök ja Pagar
- 3 Kaire Vannas FIE
- 4 Regina Jõelegt Käsitööselts
- 5 Heli Hahndorf OÜ Tahe
- 6 Reet Kokovkin HKK projektijuht

Agenda of the project event in Cyprus

19th of September - Arrivals – Welcome Dinner at Odysseia Hotel - Cyprus Night

20th of September – Seminar at Odysseia Hotel (More details will follow soon) –
Afternoon Free time - Dinner to a Traditional Tavern

21st of September – Study Visits (Please find attachment)

22nd of September - Agriculture Festival in Statos Village – Pafos

20th September 2019

Omodos Conference Center Promotion of Local Traditional Products & Best Practices

9:10-9:30 Arrival at Omodos Conference Center in Omodos Village

Registration

09:30-09:40 **Welcome speech:** Mr. Lefteris Perikli, President of Local Action Group "Development Agency of Lemesos LTD"

09:40-10:00 **Presentation of Local Action Group** "Development Agency of Lemesos LTD" Mr. Rakis Pieridis, Director of Development Agency of Lemesos LTD

10:00-10:10 **Presentation of Local Action Group** "Development Agency of Paphos LTD" "Aphrodite" Mr. Marios Ioannou, Director of Development Agency of Paphos LTD "Aphrodite"

10:10-10:40 **"Cyprus Wine Routes"** Mrs. Maria Socratous, Tourist Officer of Deputy Ministry of Tourism

10:40-11:00 **"From carob and wheat, that's how we are made".** Dr Annita Antoniadou Geoarchaeologist - Lecturer in Archaeology and History

11:00-11:30

Coffee Brake

11:30-12:00

Presentations Best Practices

- **Best Practices "Pomegranate Juice"** Mr. Michael Kleopla, Producer

- **Best Practices "Arkateno" –(Crunchy Rolls)** Mr. Yiannos Georgiou, Producer

**- Best Practices «Promotion of Commandaria Wine» Mr.
Philippos Karseras, Producer**

12:00-12:10	Presentations - Best Practices Finland
12:10-12:20	Presentations - Best Practices Estonia
12:20-12:30	Presentations - Best Practices Croatia
12:30-12:40	Presentations - Best Practices Portugal
12.40-13:00	Questions
13:00 -14:00	Lunch Brake - Traditional Tavern – “Avli tou Themistokli” Taste of Local Food, Wine & Zivania Tasting
14:00-16:30	Tour in the Village - Churches, Monastery, Wine Producers, Museums Centre for the preservation of Narrow-knit lacing, e.t.c.
17:10	Arrival at Odysseia Hotel Limassol
17:10	Steering Group Meeting

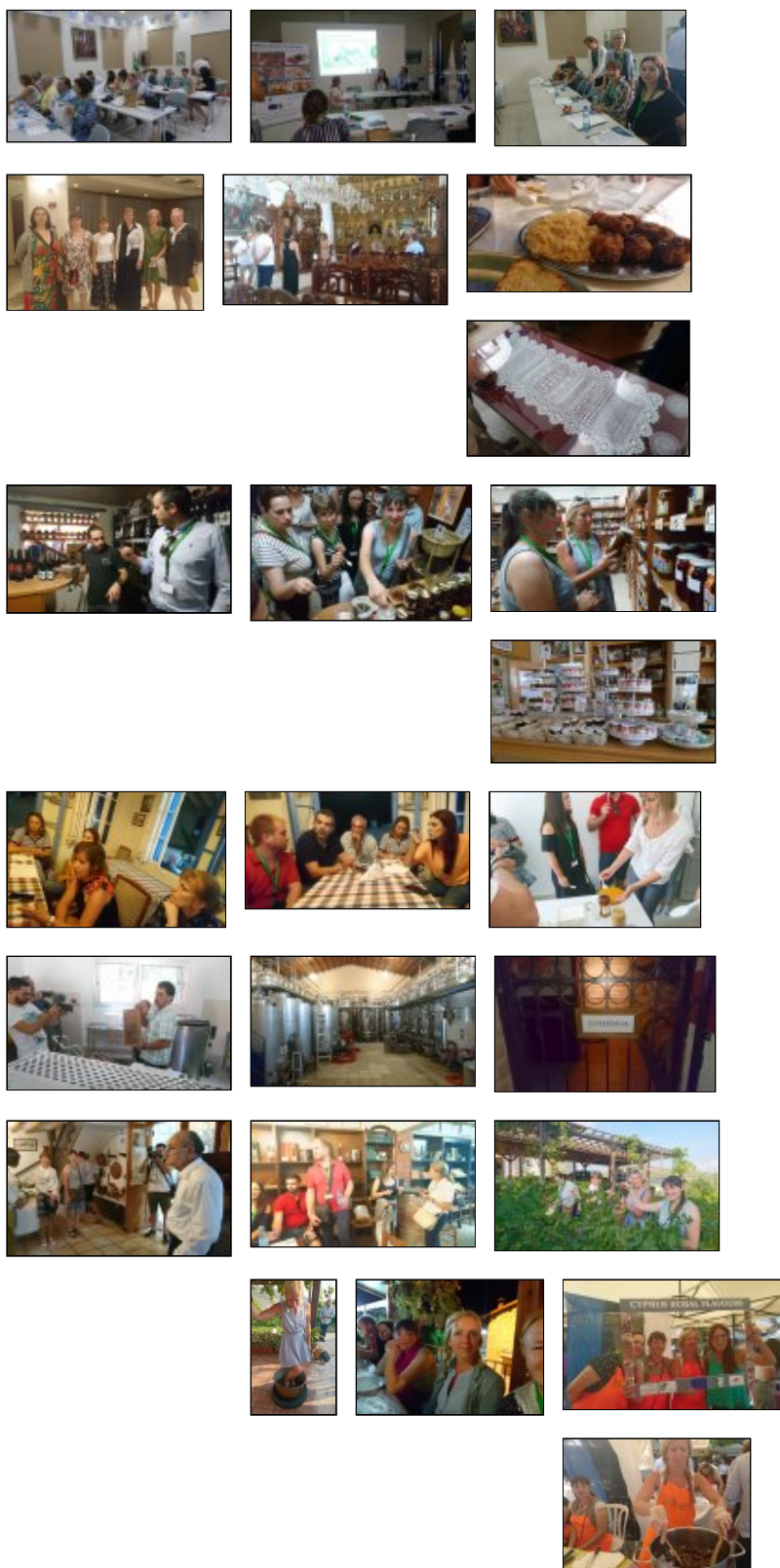
21st September 2019 – Study Visits

14:30	Arrival at “Honey of Mr. Demetris” in Palodia Village, Limassol – Study Visit guided by Mr. Demetris Nikolaou – Funded by LEADER Program
15:00	Departure from Palodia Village, Limassol
15:40	Arrival at “Katerina Cyprus Sweets” in Doros Village, Limassol – Study Visit guided by Mrs. Katerina Christoforou
16:10	Departure from Katerina Cyprus Sweets
16:15	Arrival at “P.Karseras LTD” “Commandaria Traditional Wine” in Doros Village, Limassol – Study Visit guided by Mr. Karseras Philippos
16:45	Departure from Doros Village, Limassol
17:10	Arrival at Koilani Village, Harvest Grapes
17:20	Arrival at “Ayia Mavri Traditional Winery” , Koilani Village, Limassol – Study Visit guided by Dr. Ioannides
17:50	Departure from Ayia Mavri Winery
18:00-19:30	Study Visits in Koilani Village - Palouze Producer - Arkateno Producer - Museums - Churches
19.30	Dinner - Traditional Food, Wine, Music & Dance
22:40	Departure from Koilani Village

22. September Festival

The Agriculture Festival of Statos Village attracts more than 10.000,00 people. Visitors will have the opportunity to taste the products of the village, visit the wineries, see the preparation of its traditional products and enjoy a rich traditional cultural programme with music band and dancing group.

There we will have our stands like in Portugal and Croatia where you can sell your products.





MTÜ Hiidlaste Koostöökogu