



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

Uudised

Sep 10, 2018

Saarlasi vaatamas ja ennast näitamas

Saarlaste Toidufestival on suurepärase näide kohalikust koostööst eri ühenduste ja ettevõtjate vahel. Juba mitmendat aastat on Saarte Koostöökogu kutsunud hiidlasi osalema kohaliku toidu laadal. Nii ka sel aastal sai Hiidlaste Koostöökogu võimaluse meie toidutootjaid ärgitada Saaremaale käima. Ja nagu igal aastal, oleme võtnud päeva selleks, et vaadata uusi arenguid Saaremaa väikeettevõtluses.

Laupäevase päeva 7. septembril veetsime Saaremaa kohaliku toidu laadal, kus oli esindatud terve rida Hiiumaa tootjaid: suurimatest Hiiumaa Köök ja Pagar, Lest ja Lammas, veidi eemal suurest telgist oli kala küpsetama ja pakkumas Stonefish. Väiksemad tootjad koostasime ühele letile koosturundamiseks. Nendeks olid FIE Kaire Vannase mitut sorti mahekitsejuustud, Pähkli talu limonaadid, OÜ Tahe seebid, OÜ Hiiu Gourmet maitsesoolad, piprad ja sinepid, uue tulijana OÜ Hiid nõgesetooted, ning Sigrid Valteri kudumid.



Fotol reedeõhtused ettevalmistuse laadaks koos Sulvi, Terje ja taustajõududega Terje mehe isikus





Pildil Reet pakkumas Hiiumaa väikeettevõtjate toodangut

Sel aastal vaatasime kolme ettevõtet: Sarapiku Vilt, Pähkla kalakasvatus ja Epi talu hoidised.

Sarapiku vilt on uus ettevõtte, kes sai toodangule hoo sisse alles sellel kevadel. Pererahvas Ivo ja Anne selgitasi särasilmi, mida nad teevad ja kuidas ettevõtte alguse sai. Ainuke toetus, mis avakult sektorilt saadi, oli töötukassa tugi, mille eest osteti viltimisemasin. Villa tuuakse Saaremaalt, Hiiumaalt, kuid peamiselt siiski Saksamaalt ja Taanist, ses pehme villaga lambaid meil veel ei kasva. Vill vilditakse kokku siidiga, nii et tulemus on eriti pehme ja ihusõbralik, aga ka silmale väga ilus vaadata. Töötab e-pood, kui keegi soovib üle interneti osta.



Pildil Sarapiku talu pererahvas Ivo ja Anneli

Pähkla kala- ja vähikasvatus asub üsna Kuressaare külje all, siiski eraldatuses, aga teadja hulgi(ostja) leiab tootja üles. Kalakasvatus loodi juba veneajal, sest Pähklas oli kalakasvatuseks soodne allikane jõgi. Nüüdki on allikad koha suurimaks veeandjaks, mistõttu on Pähklas toodetud forell väga puhta maitsega. Loomulikult saab maitse puhtaks korraliku kasvatuse tehnoloogiaga, kus kaladel antakse aega eraldi basseinides puhastuda. Kasvatusse võetakse kalad kasvama - poolekilostest noorkaladest kasvatatakse 2,5 kilosteks. Korraga on Pähkla tiikides ca 45 000 kala. Eesti kuulsamad kokad võtavad oma forelli just Pähklast. Vähikasvatusega ollakse alguses, suures mahus tootmiseks seda veel nimetada ei saa.



Pildil kalalakasvataja Taneli annab selgitusi puhastusseadmete tööst

Viimaseks külastuseks tulime Epi tallu, kus hiidlastele tuttav perenaine Inge Uulits teeb oma hoidiseid: moose, kastmeid ja ketšupeid. Ingega käisime eelmisel aastal Gotlandil kohaliku toidu õppereisil. Et Inge on tegelikult toidutehnoloogi haridusega, siis on tema toodang kuulnud on puhta maitse ja seetõttu ka oskuslikult vähese lisatud suhkru poolest. Proovida saime terve rea uusi juustumoose ja ketšupeid, eiti maitseid astelpajust tooted.



Pildil Inge näitamas oma sahvrit

Üheks eesmärgiks õppereisil oli tutvuda Saaremaa restoranidenädala pakkumisetega. Saime käia kahes: Ku-Kuus ja Hafenis. Võrreldes eelmise aasta restode valikuga saime sel aastal küll öelda, et läks õnneks - maitstud road oli väärt seda, olla esindatud esindusnädalal.



Pildil ahvenakala lisanditega Ku-Kuus



Pildil väga nauditav kõrvitsapüreesupp kitsejuustu vahuga Hafenis!

Õhtu "kirsiks" oli Kuressaare tänavapiknik, mis sel aastal algas kesklinnast tähistusega A ja lõppes teisel poole lossi tähistusega alfabeedi lõpust. Hiidlaste ja Saarte Koostöökogud said omale laua sektoris U, Võrgu ja Kala kalandusgrupp istus sektsioonis Ü. Pärast neid oli aga veel kuus lauda! Suurepärane ettevõtmine saarlastelt. Aitäh!

[Tagasi uudiste lehele](#)



MTÜ Hiidlaste Koostöökogu