



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

Jun 12, 2018

UNESCO saarte kohalikust toidust ja mitte ainult

Kutsusime Saarte Koostöökogu inimesed külla, et arutada, miks meie ettevõtjad ei taha kuidagi omaks võtta UNESCO tunnustust kui suurepäraselt turundusvõimalust. Lia Rosenberg arvas, et nõukogude mineviku taak, kui looduskaitse tähendas pelgalt piiranguid, hoiab ikka veel inimesi tagasi. Aga uued ettevõtjad, kes vene ajast midagi ei tea, on ju peale kasvanud! Ungru resto juht Andrus Talvari väitis, et huvi UNESCO egiidi all töötada tal on. Tuleb ju suur osa köögis kasutatavast toorainest kohalikelt tootjatelt.

Maailmas on varsti ligi 700 piirkonda, kellele UNESCO on andnud õiguse oma logo kanda, sest need piirkonnad majandavad elukeskkonda loodussäästlikult. Kasutagem seda võimalust! Meie toidutootjad, loomemajandus, talunikud ja teised ettevõtjad võivad oma ettevõtet turundada UNESCO logoga ja õigusega öelda, et me oleme UNESCO saartelt.



Ühinenud Rahvaste
Hariduse, Teaduse ja
Kultuuri Organisatsioon



Lääne-Eesti saarte biosfääri
programmiala aastast 1990
Programm "Inimene ja biosfäär"

Saared ja meri · hoitud elukeskkond
The islands and the sea · safeguarded environment



Poe omanik Indrek Sammal ja Terje Aus kohaliku toidu poes

Kibeda pisarana on nagu ikka riigi tegevus(etus) oma maa ressursside säästliku majandamise kaitsel. Vestluses ajakirjanik Harda Roosnaga heitis ta ette, et miks programmiala haldaja midagi ei tee, et metsade kevad-suvine raie, mis tapab massiliselt linde, lõpetada. Lia Rosenbergi, saarte biosfääriprogrammi spetsialisti kommentaar sel puhul: „Biosfääri programm on Keskkonnaameti hallata ja seega saab sellel teemal sõna võtta vaid Keskkonnaameti oma ametliku seisukohaga“. Mis näitab,



et antud juhul ei ole riigi juhtimine koes ja lõimes ei traditsioonide ega looduskeskkonna jätkusuutlikku majandamisega. Austet Riigikogujad - valimised on tulemas, päästame Eesti eluslooduse, sätestades seadusega raierahu!

UNESCO saarte tegevuskava on muutmisel. Et Hiidlaste Koostöökogu oma LEADER meetmest on ainuke programmi piirkonnas tegevusi rahastav fond, peab meil olema võimalus sõna sekka öelda tegevuskava koostamisel. Selleks ka saarlased kaasa kutsuti. Terje Aus on hiidlaste taotluste hindamise komisjonis ja hästi kursis, mis praeguses tegevuskavas parandamist vajab. Leppisime kokku, et juunikuul jooksul, võttes aluseks UNESCO poolt ette antud 17 tegevust, koostame meile aktuaalsetel teemade ettepaneku tegevuskavaks. Metsade jätkusuutlik majandamine on kindlasti ettepanekute päevakorras.



Koosolek värskes UNESCO saarte õhus.

Tähtsat rolli etendab loomulikult kohalik toit. Tahame ju, et sööjad teaksid, et toit, mida nad tarbivad, aitab kaasa meie saare looduse ja majanduse edenemisele. Heaks näiteks on lihaveiste karjatamine, mis algas MTÜ Arhipelaag koostööprojektiga Rootsiga WWF toetusel 2003. Aastal. Rannaniidud ja teised pool-looduslikud karjamaad on muutunud hoopis liigirikkamaks ja maastikud kaunimaks. 2009 aastal koostas Arhipelaag LEADER toel juba tapamaja tasuvusuuringu, mille järel MTÜ Veis ja Lamma sai alustada tapamaja-tootearenduskeskuse ehitamist. Meie toidulaule nii kodus kui toitlustuses on kohaliku maheliha kasutamine andnud suupärast panuse.

Saaremaa jäätisetootja Sulvi Munk kohtus meie tulevase jäätisetootja Michele Parrucciga, kes Mamma Mia kõrvale loob oma jäätiselaboratooriumi (LEADER toetus 2017). Oli kogemusi, mida vahetada - Sulvi ettevõttel jäätisetootmist juba ligi viis aastat. Michele otsib praegu endale partnereid, et toorainet ja juba valmistoodangut restorani ja jäätise tootmiseks leida. Hiiu jäätis tuleb meie oma mahepiimast, samuti tahab ta pitsa peale panna hiiu juustu, mille valmistamise toetuse sai Johanna Matto (LEADER toetus 2017).



Sulvi, Terje ja Michele võrgustumas

Kohalikku toitu käisime otsimas kohaliku toidu poes, kust mujalt. Linnumäe suures kaubanduskeskuses on koha leidnud Hiiumaa kohaliku toidu pood. Võrreldes eelmise aastaga on valik rikkalikum. Siit leiame ka mahemärgiga ja Hiiumaa rohelise märgiga pärjatud tooteid. On kuhu endal hea toidu järele minna ja külalisi soovitada.

[Tagasi uudiste lehele](#)



MTÜ Hiidlaste Koostöökogu