



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

Dec 10, 2019

Kui lähed reisile, siis ikka Hiiumaale

Kuku-raadio just nii soovitabki, tuues esile Hiiumaa head maitset ja toredad inimesed. Ja nüüd ongi nii, et tulles Hiiumaale on kui oleks juba tuttavad ees! Tead, kelle jogurtit ja juurikat osta, tead, miks on rohumaal kasvanud veise- ja lambaliha just söömiseks parim, ning saad soovituse, millistes restodes on hea liha saadaval üle Hiiumaa. Saade Reisirada toobki eestlase raadiosse järekuulamise võimalusega teadmise saarest, kus paneb laenatud kits aluse ettevõtluks ja eksisteerib õnakasvatusdünastia. Kus õpitakse mesilastelt, räägitakse õllelugu, valmib Eesti suurim leib ja korendusaiaast saab auhinnatud pakendidisain ning mis on Hiiu viiul ja Pariisi kohvik. REISIRADA ilmus esimest korda pühapäeval, 8. detsembril kell 4, saatejuht Thea Karin.



Fotol mahetalunik Kaire ja reporter Thea

Saates kuuled lugusid meie ettevõtjatelt: HIIMUMAA KÖÖK ja Pagar, Hiiu Gourmet, Lemmena mesi, Lepaniidi talu, Lest & Lammas, Triinu Õnamahl, Hiiumaa Muuseum, Hiiumaa Lihatoöstus, Roograhu, sekka veel ka intervjuu praamikapteniga, kes iga päev Hiiumaa ja mandri vahet sõidab.

Saadet toetab Hiidlaste Koostöökogu projektist Kohalik toit trendikaks.

[Tagasi uudiste lehele](#)

