



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

Oct 14, 2019

Õhtusöök kui üllatus ja elamus

Kas õhtusöök on pelgalt kõhu täitmine või saab ühtlasi ka vaimu nuumata? Kohalik ja värske toit on hea niikunii, aga pidulikkus ja elamus söögi kõrvale annab Hiiumaa külastusele selle nõksu, mis kauaks meelde jääb ja millest räägitakse kodus sõpradele ja sugulastele. Kahepäevase reisi esimeseks õhtuks jõudis 14 Eesti reisikorraldajast koosnev tuur Hõbekalasse, kus koostöös Turismiliiduga näitas Koostöökogu, milline võiks olla elamusterohke õhtusöök Hiiumaal. Maitsva ja väga kohaliku toidu eest seisis hea Hõbekala, kuid toidu kõrvale otsustasime pakkuda midagi uut. Selleks kutsusime juurde šampanjabaarist Kork Andre Abneri ja Ideeklaasi kunstnikud Kalli ja Valev Seina. Andrelt palusime külalistele näidata sabraaži, ehk kuidas mõõgaga saab šampanjapudelit avada. Kusjuures alkoholivaba mullijoogi pudel on avatav nagu iga teine rõhu all olev jook, mida me ka töötoa jooksul tõestasime. Kalli ja Valev soovitasid alustuseks toiduga veidi mängida - kui oled oma söögikorra lõpetanud, võid ettekandjat üllatada rõõmsa kunstitööga. Peo või kutsetega õhtusöögi juurde tasuks kindlasti mõelda meelelahutuse peale. Tavapärastel kutsutakse selleks muusik, kui saab ka teisiti. Kalli ja Valev õpetasid, kuidas toiduainetega saab värvida kangast või ka paberit, et endale meene teha. Reisikorraldajad jäid vägagi rahule!



Pildil: Andre annab selgitust, kuidas mõõgaga pudelit avada





Toiduga saab ja peabki veidi mängima!



Kalli ja Valevi juhatusel valmistatakse töötoaks



Töötoas toimus hoogne t-särkide kaunistamine toidust värvidega



Õhtu lõpetas imemaitsev astelpaju magustoit

14 mandrimaa reisikorraldajat tulid kaheks päevaks Hiiumaale maad kuulama, et mis on uuemat pakkuda turistidele, keda nad saaks omakorda Hiiumaale tuua. Sedasorti reiseid on väga vajalikud, sest igas Eestimaa maakonnas areneb turism hoogsalt, nii ka Hiiumaal. Kohalik toit on kindlasti üheks tõmbenumbriks, millega külastajat just meie saarele kutsuda. Kahe päeva jooksul nägid reisikorraldajad meie tipp-kohti: muu hulgas Suuremõisa lossi ja kohvikut Padakonn, Kassari puhkekeskust ning restot Lest ja Lammas, samuti said ettekujutuse uuel aastal avatavast Tuuletorni kogupere elamuskohast, ja Hiiu Villast ja Kalanast. Teine päev algas Hõgekalas joogatunniga, käidi läbi põhja-Hiiumaa kohad, mida kohe peab nägema (Kõpu tuletorn, Reigi kirik, Eiffel, militaarmuseum). Kärdla sadamas õdusas kohvikus Kork kohtuti Arenduskeskusega ja sadamakapteniga. Päeva lõpuks jõuti enne lahkumist Roograhus jälle kohaliku toidu juurde.

Reisikorraldajad töi Hiiumaale ja korraldas vastuvõtu Hiiumaa Turismiliit. Rahastasid Hiiumaa Turismiliit, Hiiumaa Arenduskeskus. Õhtusööki ja meelelelutust toetas LEADER projektitoetus - kohaliku tegevusgrupi koostöö 13-21.3/19/121: Läänemaa, Hiiumaa ja Jõgevamaa koostööprojekt „Kohalik toit on tervislik ja trendikas“, 2019-2022.

[Tagasi uudiste lehele](#)



MTÜ Hiidlaste Koostöökogu