



## 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

Jul 10, 2019

### Laulupeol oli ilus Hiiumaad esindada!

„Hiiu sült on parim. Keetke edasi ja ärge midagi muutke!“ kõlas mitmest suust Lauluväljakul Eesti toidu alal Hiiumaa telgi ees. Eesti peo ajal on ikka sülti söödud ja nii oli see ka möödunud Juubelilaulupeo ajal 6-7. juulil 2019. Hiiumaa Köögis ja Pagaris keedetud Eesti toidupärandi nimekirja kantud sülti retseptis ei saagi mida muuta, sest juba meie vanaemad keetsid hüva rooga nii. Veel pakkusime Õie Laksbergi praetud kartuli juurde Hõbekala mitmes marinaadis räime ja mandilaga värske hapukurgiga. Maitses hea!

Magustoiduks sai valida kahte sorti Hiiumaa Köögi ja Pagari astelpaju- ja traditsioonilist kamamaiust. Hea oli soovitada, et kõike seda saab osta ka mandripoodidest.

Uuenduslikumast toidupoolisest pakkusime Kala ja Võrgu kalašokolaadi ja Vaba Aia nõgesesmuutisid. Nõges ju vana, kuid seni unustatud väetaim, mida aianurgast hoolas perenaine ikka muu toidu sisse paneb.

Ajaks kui laulupeo rongkäik pühapäeval lauluväljakule jõudis, seadsime end tulijaid tervitama. Saime hulgaliselt vastutervitusi „Elagu Hiiumaal!“, mida oli sulaselge rõõm kuulda.

Hiiumaa telgis tegime külalistele Lepaniidi mahetalu hiiuviuli töötuba, ikkagi muusikaline värk. Algul imestamist, aga peale maitsmist kiitmist küllaga. „Kus seda viiulit osta saab?“, küsiti palju. Eks ikka Hiiumaalt, saime praegu vastata. Meie lambakasvatajad peavad nüüd tootmist arendama, sest turg on valmis ostma.



Pildil hiiuviuli töötuba





Hiiumaa telgi juures oli rahvarikas



Pildil osa Hiiumaa töökast tiimist



hiidlasted laulupeo rongkäiku tervitamas





Kolleegi Harjumaalt Arno Kannikest tervitamas hiiuviuliga

Hiiumaa esitluse heaks panustasid organisatsioonid, keda tuleb kiita ja meeles pidada. Korraldusliku poole pealt Hiidlaste Koostöökogu, Hiiukala, Arenduskeskus ja Turismiliit. Ettevõtted, kes oma toodangu välja panid olid Hiiumaa Köök ja Pagar, Õiela, Hõbekala, Servasahver, Triibuvineer, Vaba Aed, Pilderi, Stonefish, Hiiu Gourmet, Lepaniidi mahetalu. Biolagunevad nõud, mida Tallinnas peosöögi serveerimiseks kasutasime, tulid Dagöplasti vahendusel. Täname Hiiumaa valla Kultuurikeskust mööbli laenutuse eest.

Inimesi, kes töötasid ilusal nädalavahetusel usinate mesilastena, oli palju: Anne Ly Torstenson, Ly Johansen, Öie Laksberg, Kaja Antons, Ülle Lobja, Margit Pruul, Reet Kokovkin.

Eriiline tänu kuulub Jörn Johansenile, kes tassis, rassis, kruvis ja sättis telgi töökorda ning kõik selle kauniduse pühapäeva õhtul ka maha võttis!

Tänulikud oleme praamiperele, kes viimased laulupeolised sadamas ära ootasid. Kedagi maha ei jäetud!

Hiiumaa esindamist Juubelilaulupeol toetasis Leader meetme projekt Kohalik toit trendikaks ja PRIA meede Lühikesed tarnaahelad

[Tagasi uudiste lehele](#)



MTÜ Hiidlaste Koostöökogu