

MTÜ Partnerid
Koostööprojekt „Põhja-Eesti paepealsed maitseid“
INSPIRATSIOONI ÕPPEREIS „TOIDURETK JÕGEVAMAALE“
4.-5. august 2026

Kaarli Agro ehk Farmer Tõnis

Külastuskäik Kaarli Agrosse Jõgevamaal Vaimastveres oli südamlilik ja hariv ning täpselt peremehe nägu.



Tõnis Soopalu kasvatab ligi 300 hektaril erinevaid kultuure 2011. aastast alates. Põldudel kasvavad Eestis aretatud talinisu sort „Perenaise“, põldoad, suviraps, kanep, suvinisu ja talitritikale. Talutööd on võimalikult palju mehhaniseeritud, kasutusel on oma ilma - ja mullajaamad ning muu kaasaegne tehnoloogia. Tehakse sordikatseid 17 erineva niusordiga ja kasutusel on ka alternatiivse väetisena näiteks kanasõnniku graanulid.

2022. aastast on Tõnis olnud sisulooja ning tema jälgijaid on nüüdseks nii kodu - kui välismaal juba ligi 20 000. Ta peab podcasti „Põlluhullus või põlluhullud“, kus räägib nii põlluharimisest kui ka toidu tootmisest ja põllumajanduspoliitika kujundamisest Eestis.

Farmi Tõnisel on sotsiaalmeedia kanalid TikTakis ja You Tubes, kus muuhulgas on üleval 16-st videost koosnev seeria, milles on dokumenteeritud kogu „Perenaise“ nisu kasvatamise aastaring. See nisu on aretatud kasvama Eesti kliimas, aga kuna tegemist on talinisuga, mille kasvuaeg põllul on väga pikk, siis kaasneb selle kasvatamisega omajagu riske. Tõnise sõnul on selle sordi tootmise miinuseks ka madalam müügihind võrreldes teiste nisudega, mistõttu hakati oma nisust jahu tootma. „Perenaise“ jahu on saanud väga palju head tagasisidet. Meile pakuti maitsta talu perenaise enda küpsetatud focaccia`t, mis maitstes suurepäraselt.



Noor peremees mõtleb palju oma riigi põllumajanduspoliitikale ja leiab, et Eesti riigi julgeolekule on olulise tähtsusega just oma toidu tootmine. Uuringud on näidanud, et meie põldudel kasvatatud mittemahe vili on ka oluliselt puhtam kui meile imporditav vili. Tõnis Soopalu naudib nii põllumehe kui ka suunamudija tööd, ta on oma valdkonna proff ja oskab hästi inimestega suhelda.

Kohapeal soetatud jahupakk lausa kutsub küpsetama 😊

Kaili

Jõgevamaa maitsete aasta tutvustus

Jõgevamaa maitsete aastat tutvustas toiduajaloolane ja kohaliku toidu spetsialist ning Jõgevamaa Koostöökoja maitsete aasta projektijuht Ülle Jukk.



Kaasrahanud
Euroopa Liit



31. jaanuaril 2026.a anti Laiuse linnuses kohaliku toidu piirkonda tähistav kahvel üle Jõgevamaale. Linnuses toimunud rahvapeoga tehti kummardus pakutud ajaloolise taustaga toitudele ja kohalikule pärimuskultuurile.

Kui maitsete aasta kahvel üle anti, siis mõeldi ettevõtjaid ühendavale logole ja kuna Jõgevamaal on palju erinevaid toidu tootjaid, siis leiti, et koos saaks kenasti toidulaua katta.

Jõgevamaa maitsete aasta tunnuslause on „Jõgevamaa katab laua“.

Jõgeva on õigustatult Eesti toidu häll, kuna seemnearetus on riiklikul tasemel toimiv siiani ning toit viib tagasi juurte juurde - kodukandid koguvad vanaemade aegseid retsepte.

Jõgevamaa piirkonda iseloomustab võimaluste mitmekesisus, ühelt poolt piirneme Peipsi järvega ja teiselt pool on sisemaa, sinna vahele jäävad väga erinevate toitude tootjad. Juba alates 2015.aastast hakati tõsisemalt tegelema kohaliku toidu olulisuse propageerimisega ja ettevõtete kaardistamisega, et luua oma kohaliku toidu võrgustik. Koostööd selles osas teevad maakonna arenduskeskus, Leader tegevusrühm, Maaelu teadmuskeskus ja ettevõtjad, keda kõiki ühendab ja koostööd veab Ülle Jukk.

Maitsete aastal tutvustatakse piirkonnale iseloomulikku toitu ning korraldatakse neli erinevat teemapäeva. Kevadel oli latikapäev, 1. augustil oli tomatipäev, septembris tuleb meepäev ja novembris kartulipäev. Kohalikud kartulisordid on olnud ajast aega väga nõutud.



Tomatipäeval osales ca 500 inimest. Valiti rahva lemmik, sel aastal osutus parimaks sort „Vilja“, mis tõrjus välja varasema lemmiku „Malle“.

Värsketest eestimaistest tomatitest valmistab OÜ

Marimarta naturaalselt viljalihaga tomatimahla, mille tootmisel on tehtud koostööd Polli Aiandusürituste keskusega. Jõgeval aretatud kohalik nisusort „Perenaine“ on kasvamas farmer Tõnise juures, kes seda väärindab, pakkudes sellest valmistatud jahu ja saia küpsetamise komplekte.

Kohaliku toidu arendamiseks on saadud projektitoetusi Leader ühis-, koostöö- ja kalanduse meetmetest ning PRIA lühikeste tarneaehelate meetmest.

Osaletud on erinevatel toiduga seotud messidel, seminaridel, reisidel ja müügiüritustel. Koostööd on tehtud ka Vähja festivali korraldajatega. Viis ettevõtet osales Läänemere piirkonna pilootprojektis. Läti, Leedu, Soome ja Eesti osalesid koostööprojektis, mille põhiteemaks oli kartul meie toidulaual. Kartul võiks olla eestlaste toidulaual siiski rohkem kasutusel.

Igal aastal märtsikuu esimesel laupäeval toimub Jõgeval seemnefestival, mis on kogunud populaarsust üle kogu Eesti. Festivalil tutvustatakse erinevaid kohapeal aretatud sorte, müüakse seemneid, jagatakse teadmisi

ja korraldatakse kohaliku toidu koolitusi. Meie piirkonna toidutootjate kohta võib julgelt öelda, et nad on multitalendid – toodavad, annavad lisandväärtust ja tegelevad turustamisega.

Hea meel on sellest, et toidutootmisega tegelevad ettevõtted teevad omavahel koostööd, jagatakse kogemusi ja päevakorral on uus tootearendus. Tootjad valmistavad ette külastusi, võimaldatakse kohapeal valmistatud toitude degusteerimist. Jõgevamaa toidupärandi lugu on välja antud raamatuna „Luisest kiisakalast koheva munavõini“, mille autoriks on Ülle Jukk.

Liivi



Pedja meierei

Õppereisi käigus külastasime Pedja meiereid, kus meid võttis vastu hoone taastamise eestvedaja Tiit Lääne. Esmapilgul tagasihoidlikuna tunduv ajalooline hoone osutus seest üllatavalt suureks, sopiliseks ja mitmekülseks muuseumi- ja loomemajaks.

Pedja meierei ehitasid kohalikud talunikud 1913. aastal suuresti käepärastest materjalidest. Meiereina tegutses hoone 1970. aastani, hiljem kasutati seda kolhoosi kontori, lao ja eluruumidena. Seejärel jäi maja tühjaks. 2008. aastal ostis Paduvere Talumuuseumi Selts hoone Jõgeva vallalt ning algas pikk taastamisprotsess. Esimesed kolm aastat kulusid talgute korras maja puhastamisele, ehitustööd kestsid aastatel 2011–2021 ning 2025. aastal saadi hoonele kasutusluba. Hoone taastamist on rahastanud ka Leader programm.

Praeguseks on Pedja meiereist kujunenud omanäoline muuseumi- ja loomemaja, kus saab korraldada õppetegevusi ja suveüritusi. Väljapanekud tutvustavad kunagise Vaimastvere valla ja Jõgeva piirkonna ajalugu, rahvuslikku vabadusvõitlust, meierei lugu ning Eesti spordiajalugu. Majas on väljas ka Pädekülas sündinud kunstniku Osvald Lääne maalid. Eriti rikkalik on Tiit Lääne kogutud spordiajaloo väljapanek. Üheks haruldasemaks esemeks on Eesti sportlase Voldemar Vähi 1926. aastal võidetud



Euroopa meistri medal.

Lisaks muuseumile toimib maja kohtumis- ja sündmuspaigana, kus saab korraldada seminare, koosolekuid ja suuremaid üritusi. Külastuse põhjal jäi Pedja meiereist mulje kui hästi taastatud ja sisukast paigast, kus on oskuslikult ühendatud kohalik ajalugu, sport, kunst ja tänapäevane kasutus. Hoone taastamisse ja selle sisu loomisse on Tiit Lääne panustanud märkimisväärselt ning tema

põhjalikud teadmised muutsid külastuse eriti huvitavaks.

Pärast Pedja meierei külastust oli huvitav avastada värskest *Maalehest* ka Tiit Lääne põhjalik ülevaade Berliini olümpiamängudest – pärast temaga kohtumist ja tema loodud väljapanekutega tutvumist sai seda artiklit lugeda juba hoopis teise pilguga.

Maarika ja Leo

Laut resto

Jõgeva Sordiaretusjaamas asunud endisest loomalaudast on ehitatud hoone, mille ühes pooles saab perenaine Katrin pakkuda toitlustust ja teises pooles on peremees Aivaril plekksepatöökoda. Toidukoht avati 2019. a kodurestorani ja pagarikojana. Alates 2020.a on Jõgevamaa kohaliku toidu pakkuja. Algselt oli soov pakkuda toitlustust igapäevaselt, kuid klientide vähesuse tõttu pakutakse nüüd kohapeal toitlustust ettetellimisel. Suure osa ettevõtlusest moodustab aga catering teenuse osutamine. Kõikides toitutes püütakse kasutada võimalikult palju kohalikku toorainet. Meile pakuti kohafileed, kartuligratääni ja toorsalatit, milles olid nii eelmise kui ka selle aasta



rahva lemmikuteks valitud tomaisordid. Perenaise küpsetatud leib maitstes imeliselt. Magustoiduks oli jäätis mõnusa koduse moosiga, mida pakkusid meile pere pisikesed särasilmased tüdrukud.



Toidu õpitubasid korraldatakse kohapeal ja tellimisel mujal. Perenaine peab ühtviisi lugu nii kohalikust lihast ja kalast kui ka tervislikest taimetoitudest, menüüd koostatakse põhiliselt kohalikest toorainetest.

Toidukoha teeb eriliseks selle loomise lugu, kodune soe

õhkkond ja väga maitssvad toidud.

Moonika ja Ivar

Peale lõunasööki saime kiire ülevaate ja METK Jõgeva sordiareture tänapäevast. Sordiareture protsessina on ajamahukas – eeldab vajalike teadmiste ning oskustega inimesi, vastavaid seadmeid laboritesse, spetsiaalseid vahendeid nii katsete tegemiseks põldudel, saagi töötlemiseks kui ka hoiustamiseks. Keskmiselt võtab ühe sordi aretamine aega 10–15 aastat ja maksab umbes miljon eurot. Erinevate kultuuride aretuses on oluline kontrollida nende sobivust Eesti oludesse ja kohanemist muutuvate keskkonnatingimustega (taimekahjustajakindlus, talve- ja põuakindlus jm), samuti on oluline



keskkonnahoidlikus ja väiksema sisendiga tootmine. Katsete käigus võrreldakse sordi majanduslikke näitajaid Eesti kliimatingimustes, st vastuvõtlikkust haigustele, talvekindlust, kvaliteediomadusi ja saagikust võrreldes teiste enim kasvatatavate sortidega. Kui uus sort on eelmistest parem, siis võetakse ta sordilehte. Lisaks uute sortide katsetustega tegeletakse ka säilitusaretusega, et säiliks kõik sordile omased tunnused kogu sordilehes

olemise aja. Samuti on oluline tagada kultuuripärandi ja geneetilise mitmekesisuse seisukohast oluliste kohalike taimsortide säilimine.

Õnne talupood

Õnne Sarapi talupood asub Sulustvere külas Jõgeva-Põltsamaa tee ääres.

Kui Õnne talupoe juurde jõudsimel, võttis meid vastu poe omanik Õnne Sarap, kes rääkis meile oma tegemistest ja sellest, kuidas talupood alguse sai. Ta oli väga õnnelik, et on saanud oma kauaaegse unistuse teoks teha.



Juba poe ees jäi silma armas ja kodune kujundus, pottides ja vaasides oli palju põllulilli ning kogu ümbrus jättis väga kutsuva mulje. Ka



poes sees olid tooted maitsekalt ja kenasti riulitele

paigutatud. Õnnel oli olemas väga hea ja tasuv töökoht ning ta oli oma alal väga tunnustatud töötaja. Kuid mingi hetk tundis ta, et tahab olla iseenda valitseja. Neli aastat tagasi ostis Õnne endale talu, kus

marja- ja seenemets olid kohe maja juures. Õnne ise nimetab end korilaseks, sest talle meeldib väga metsast marju ja seeni korjata ning neist midagi väga maitavat valmistada. Loomulikult ei jõua ta seda kõike ise ära tarbida ning sellest sündis tal unistus teha oma iseteeninduslik pood, kust ostjad saaksid tema toodangut osta ka ajal, mil ta ise metsas saaki korjab.

Poe ehitus sai hoo sisse ning see juba oli praktiliselt valmis ja mööbliga sisustatud, hinnasildidki kujundatud, ainult elekter oli veel kaabliga sisse vedamata, kui kellegi kuri käsi pani öösel poele tule otsa ning poemaja hävis tules täielikult. Õnne oli juba hinges kõigest loobunud, kuid kogukond veenis teda ja andis jõudu oma unistus ikkagi teoks teha.

Õnne talupood avati 2025. aasta sügisel ning talupood toimib paremini kui Õnne oli lootnud. Talupoodi on koondatud kohalike tootjate ja talupidajate toodang, kuid oluline osa on ka Õnne enda valmistatud toodetel. Samuti teeb ta ise näiteks marineeritud kurke. Talupoel on umbes 20 koostööpartnerit. Kõige rohkem ostetakse poest kala, mett ja köögivilju, vähesel määral leiab poest ka käsitöö tooteid.



Nädalavahetustel on müügil suuremas valikus küpsetisi. Pood toimib iseteeninduslikult 24/7 ning Õnne sõnul on see süsteem väga hästi toiminud. Vargustega probleeme ei ole olnud ning turvalisuse tagamiseks on poes ja õues kaamerad.

Õnnel on juba uus unistus ehitada poe kõrvale oma elamu. Arvestades Õnne senist visadust, võib see peagi teoks saada. Õnnel on mõtteis veelgi unistusi, kuid neist ta ei soovinud veel rääkida.

Külastusest jäi mulle eelkõige mõte, et oma põhitegevuse kõrvale saab üsna lihtsate lahendustega luua lisaväärtust. Kohalike tootjatega koostöö tegemine annab võimaluse pakkuda rohkem erinevaid tooteid ja teenuseid ilma et kõike peaks ise tegema. Ka minu hostelis on palju ruume ja suur aed ning tekkis mõte, et neid võiks tulevikus ära kasutada. Näiteks võiks hostelis olla väike kohalike toodete iseteeninduslik müüginurk, korraldada rohkem töötubasid müügipäevi või muid kogukonnale suunatud tegevusi. Suvel võiks rohkem kasutada ka hosteli aeda. Õnne talupoel külastus pani mõtlema, et olemasolevaid ruume ja võimalusi saaks ehk kasutada palju mitmekesisemalt kui seni.

Jõgevamaa õppereisist jäigi meelde kõige rohkem see, et paljud meie poolt külastatud tegijad on jätnud maha oma senise ameti ja jõudnud uuel alal iseenda peremehena väga tunnustatud tegijateks. Klaarika ja Peeter

Meemeistrid OÜ

Meemeistrid OÜ on Jõgevamaal Põltsamaa vallas Nõmavere külas tegutsev pühendunud pereettevõtte ja mesindustalu. Ettevõtte omanikeks on Raul ja Kristi Terep.

Mõte mesindusega tegutsemiseks tuli omanikel 2010.aastal. Alguses tegutseti Põltsamaa linnas, seejärel Lillevere vana kontori kahes ruumis. Peremees asus õppima mesindust Olustveres. Õppimisega seoses viibis ta praktiliselt Soomes. Järgneval kolmel aastal oligi töökoht Soomes, kuid tegutseda tuli samaaegselt ka oma ettevõttes. Lõpuks tuli loobuda tööst Soomes ja pühenduda täielikult oma ettevõttele. 2016. aastal alustas ettevõtte oma tegutsemist vanas Annamõisa külakeskuses, kus varem asusid rahvamaja ja meierei-pood, seal valmis esimene tootmisruum. 2018. aastal sai hoone juurdeehituse.



2021. aastal alustati vana meierei taastamist, kuhu on plaanis rajada nii külastuskeskus kui ka pood. Täna on rajatud kaasaegne mesindusettevõtte, mille tarbeks vajalik elekter tuleb päikesepargist.



Mesilasperesid on hetkel üle 200. Ettevõtte toodab mett ja meesaadusi, nende seas on väga erinevate lisanditega meesegusid. Valikus on üle 20 erineva maitsemee. Meemeistrid OÜ ei ole lihtsalt tavaline tootmistalu, vaid on tõeline elamuspaik. Igal suvel korraldatavatel Avatud Talude Päevadel avavad Meemeistrid oma uksed suure

rõõmuga. Külastajad astuvad meelõhnalisse poodi, saavad piiluda kaasaegse meetootmise telgitaguseid ja maitsta mett otse kärjest. Sügiseti, kui õhtud muutuvad hämaraks, kaetakse "Jõgevamaa Katab Laua" toiduvõrgustiku egiidi all pikad laud eriti romantilisteks ja mesisteks õhtusöökideks. Nii "voolabki" vanas koorejaamas täna hoopis elurõõm ja magus mesi, mis on tõestus sellest, et Jõgevamaa südames tehakse asju kire, hoole ja armastusega. Tiina

Meemeistrid oma uksed suure



Veski teod

Õppereisi käigus külastasime Eesti esimest teofarmi Tammekivi talus Põltsamaa lähedal. Hooaeg farmis algab aprilli lõpus ja kestab oktoobri lõpuni. Teobeebid ostetakse Leedus asuvast farmist, sel kevadel osteti neid 600 000 tk. Teod alustavad siin oma elu kasvuhoones, kuhu on ehitatud maast veidi



kõrgemale spetsiaalsed laudad. Alustuseks on seal muld ja kasvab raps. Söögiks on ka jõusööt, mida



ostetakse Prantsusmaalt. Algul anti kogu 600 000le teobeebile 100gr päevas jõusööta, meie külastushetkel juba 1.5kg päevas. Kui öökülmad on möödas, viiakse teod koos laudadega õue. Üks lauaseriv on maast kõrgemal. Laua all saavad teod olla päikesevarjus ja niiskuses, süüa rohtu ja rapsi. Igal õhtul antakse neile lisasööta ja kastetakse maa-alaga veega. Sööt asetatakse lauadele ja teod tulevad laua peale sööma. Teod asuvad nõuades, mis on ümbritsetud spetsiaalse võrkkarjuse ja plekiga, et teod



ei pääseks kasvualalt välja ja rotid ei pääseks sisse. Teod on hermafrodiitsed ehk mõlemasoolised, üks tigu muneb 140 muna. Kasvatatakse Helix aspersa Maxima ja Helix aspersa Müller liiki tigusid. Kõik tööetapid tehakse käsitsi korjest pakkimiseni. Tigu peab läbima paastuaja enne nõuetlemist. Korjehooaeg algab augusti keskel. Teol peab olema välja arenenud koja huul. Tigusid hoitakse külmikus 5 kraadi juures ilma vee ja toiduta



10 päeva. Müller liiki tigusid võib süüa otse kojast. Maxima teod võetakse peale paastu kojast välja, eemaldatakse pankreas ja lima, edasi keedetakse tigusid puljongis 1,5h, eraldi keedetakse ka tigu



kojad. Teoliha asetatakse kotta tagasi, täidetakse maitse- või küüslauguvõiga ja küpsetatakse ahjus. Sellist valmistamist nimetatakse Escargots 'a la Bourguignonne. Teoliha on väga proteiinirikas supertoit, mis sisaldab 13,7% proteiini, ainult 1,3 % rasva, Omega 3, aminohappeid ja rauda. Maitsetl pidavat teoliha meenutama mahedat kanaliha ja õrna seenemaitset.

Esimesel aastal saadi saaki 1,2 tonni. Sel aastal plaanib farmer saagiks 6 t tigusid.

Toodangust 95% eksporditakse liimaale, sealt turustatakse seda edasi. Ainult 5% tigudest kasutatakse ära mõnes Eesti restoranis.

Farmer Karl Markus on koostöös Moe Peenviinavabrikuga valmistanud safraniga teoviina, kus pudelis alkoholi sees on tigu.

Saime maitsta kahte sorti Escargots tigusid, mis olid üllatavalt maitavad ning teoviin oli ka degusteeritav.

Igal juhul väga huvitav külaskäik. Farmer oli väga avatud ja lahke jutuga.

Aitäh vastu võtmast ja võimaluse eest näha nii uutset farmi.

Merike ja Rene video



Kuremaa Elamuskeskus ja loss

Esimese retkepäeva lõpuks jõudsimme majutuskotta Kuremaale, kus kohtusime mõisa peahoone juures [Kuremaa Elamuskeskuse](#) müügijuhi Hannaliisa Nettaniga. Hannaliisa tutvustas meile sihtasutuse tegevusi ning Kuremaa lossi ajalugu.

Kuremaa Elamuskeskus on Jõgeva valla poolt 18. mail 2004 asutatud sihtasutus, mille eesmärk on arendada kohalikku elu-, ettevõtlus-, külastus- ja looduskeskonda ning suurendada piirkonna konkurentsivõimet. Sihtasutus haldab Kuremaa mõisakompleksi, spordi- ja heaolukeskust, külalistemaja, Kuremaa järve ranna-ala, terviseradu ning looduskaitsealust mõisaparki ja korraldab hallatavate hoonete ning rajatiste kasutamist, hooldamist ja restaureerimist.

Elamuskeskus on mitmekülgne aktiivse puhkuse, spordi, lõõgastumise ja sündmuste keskus Vooremaal, kuhu võib tulla nii pere, sõprade, klassi kui ka suurema seltskonnaga. Ühes kohas on ühendatud sportimisvõimalused, loodus, majutus, toitlustus ja ajaloolised vaatamisväärsused. Lossiga saab tutvuda iseseisvalt või tellida tunnise giidituuri. Lisaks vaatamisväärsusele tegutseb loss sündmuskeskusena, kus saab korraldada konverentse, seminare, pidusid ja kultuurisündmusi. Lossis saab külastada eraldi sisustatud ajalootuba



ning Jõgevamaalt pärit ja Kuremaal jalgrattatreeninguid alustanud profiratturi Erki Pütsepa tegemistele ja saavutustele pühendatud tuba. Kuremaa on tuntud ka mootorratturite kokkutuleku Jõgevatreff toimumispaigana. Jõgeva MC korraldatav traditsioon sai alguse 1992. aastal ning praeguseks toob see Kuremaale kokku tuhandeid motosõpru Eestist ja välismaalt. Ürituse keskuseks on Kuremaa mõisapark, kus toimuvad kontserdid, võistlused ja muud ettevõtmised.

Elamuskeskus on saanud ka LEADER toetust turundus- ja ühistegevusteks Kuremaa kui atraktiivse külaskoha tutvustamiseks.



Kuremaa Elamuskeskus on hea näide, kuidas piirkonna ajaloo, looduse, spordi, sündmuste ja kohaliku kogukonna oskuslik sidumine ühtseks tervikuks aitab luua omanäolise külastuskeskkonna, tugevdada kohalikku koostööd ning tuua piirkonda rohkem külastajaid.

Kristel

OleMari talu

Teist päeva alustasime OleMari talus. Peremees Ole ja perenaine Marika loevad talu alguseks 1998. aastat. Algusaastatel tegeleti maasika- ja kanakasvatusega. Kui maasikate kasvatamine hakkas



keeruliseks muutuma tööjõu vähesuse ning maa keeva kvaliteedi tõttu, siis jäi maasikakasvatus pigem tahaplaanile. Kanu pidi pererahvas jagama kullide ja rebastega ning ka sellest tootmissuunast loobuti. Kitsekasvatuseni jõuti 12 suve tagasi, mil peremees Ole ostis endale salaja 10 kitsetalle. Nüüdseks on sellest kujunenud OleMari talu, kus kasvatatakse tüüringi tõugu piimakitsi ja valmistatakse kitsepiimatooteid. Marika suureks

armastuseks on ravim- ja maitsetaimede kasvatamine ning nendest teesegude ja looduskosmeetika valmistamine. Kaks erinevat valdkonda kombineeruvad omavahel mitmeti. Piparmünt, saialill, salvei ja pune täiendavad OleMari kitsepiimast valmistatud suurepärase juustude maitset ja kitsedelt saadud sõnnik aitab omakorda taimedel kasvada. Mahetunnustus on talul alates 2012. aastast. Talul 33ha maad, millest 25ha on põld.

Kitsedel sünnib tavaliselt 2 talle korraga. Hetkel on lüpsil 12 kitse, lisaks on talus veel 13 sikku ja 3 sokku. Kitsedega tegeleb peamiselt Ole, aga kui vaja ei jää ka Marika hätta. Perenaine on taimede kasvatusel võtnud eesmärgiks kasutada permakultuuri põhimõtteid. Taimed on terved ja lopsakad, võluaia ilu sobitub imeliselt Vooremaa maalilise maastikuga, tuues välja nii lõhna- kui värvilist.



Aktiivselt osaletakse Avatud Talude Päevadel ja võetakse vastu külastusgrupe, et oma talu ja tegemisi tutvustada. Jõgeva- ja Kääpa OTT-i külastused on ostjate poolt väga oodatud. Maamessil ja erinevatel laatadel on käinud talu oma tooteid tutvustamas. 2024. aastal osaleti parima mahetootja konkursil,



kus saadi eripreemia oskuslikult kombineeritud looduslähedase tootmisega peretalu eest.

Talu tegemised kajastuvad nii kodulehel kui ka Facebookis, kus Marika taimedel on oma lehekülg. Päikese ja Kuu looduskosmeetika ja ravimtaimede kaubamärgi alt leiab nii Tootsi mokamääret kui imelisi lille- ja maitsetaimedega rikastatud hüdrosoole ning salve.

Oma kogukonda võtan kaasa mõtte, et iga algus on raske, kuid vaatamata sellele on OleMari talu pererahvas leidnud endale sobiva tee, mis on neile omane ja pakub rõõmu ning oma perega saab palju tehtud ja igaüks leiab endale midagi

südamelähedast. Nii on üks perepoeg jõudnud arboristi elukutseni ja teine on saanud teha koolis loovtöö taimede kasvatamisest läbi permakultuuri põhimõtete.

Ave

Ulge talu

Ulge talu on väga pika ajalooga. Talu taastati 1990. aastal vanaperemees Aivar Küti poolt. Algselt kasvatati teravilja ja hernest, hiljem lisandusid teised kultuurid, mis on enamasti masinkoristatavad: aroonia, ebaküdoonia, vaarikas, sõstrad, kirsid, õunad, aga ka rabarber ja maasikad. Kuna maasikate kasvatamine on väga töömahukas ja tööjõudu ei ole piisavalt saada, siis hakati otsima talu arengule uusi väljundeid.

2010.a tehti algust jookida tootmisega.

Osteti suur merekonteiner, kuhu oli võimalik paigaldada tootmisliin, mille seadmete ostmiseks on saadud ka Leader toetusi. Noorperemees Jormast on saanud meister jookide tootmise alal.



Aastas turustatakse kokku umbes 10 000 liitrit erinevaid jooke, millest umbes 6 000 liitrit veine. Tooteid turustatakse laatadel, piirkonna poodides, Tallinna Lennujaama poes, enda e- poe kaudu ning eksporditakse ka Luksemburgi.

Degusteerisime veine, jääsiidrit, õllejooki ja limonaade. Meile kõigile üllatusena valmistatakse vahuveini kohalikust kasemahlast.

Ulge talu eesmärgiks on mõelda suurelt, väärindada

kodumaist toorainet ja tutvustada eestimaiseid veine Euroopas.

Pereettevõtete suurim väärtus on oma kodukohas koostöö ja traditsioonide jätkamine.

Kärt ja Rein

Mustvee Rannakohvik ja laevasõit

Ringreisi teise päeva lõunasööki nautisime Rannakohvikus, mis asub suurepärasel kohal otse Peipsi järve kaldal Mustvee sadamahoones. Kohvik on Mustvee söögikohtade seas üsna uus. See avas uksed



2025. aastal. Juba väljas tervitab külastajaid kohviku vahva tunnus, pilkupüüdev oranž „Tühja kõhu päästerõngas“. Jõgevamaa kui toidupiirkond pakub palju põnevaid ja üllatavaid maitseid ning Peipsi ääres olles tasub kindlasti proovida kohalikku kala. Järv ja kalapüük on siinse piirkonna elu- ja toidukultuuriga tihedalt seotud ning seda põhimõtet järgib ka Rannakohvik. Menüüs on oluline koht kohalikul Peipsi järve kalal, mille kõrvale pakutakse kohalikust toorainest valmistatud lisandeid. Igapäevases valikus on suppe, praade ja väiksemaid ampse ning koogiletist leiab kohvi kõrvale ka magusat.





Ilusa suveilmaga oli eriti mõnus istuda kohviku väliterrassil ning nautida vaadet Peipsi järvele. Kõigepealt jõudis lauale kohalikust toorainest valmistatud kalakotlett, mis oli tõeliselt maitseküllane. Lõunasöögi „tõeliseks kirsiks“ oli õunakook karamellikastmega. Pean ausalt tunnistama, et nii mahlast ja head õunakooki ei ole ma veel kusagilt saanud. See oli üks



neist magustoitudest, mille pehme, mahlane ja mõnusalt karamelline maitse jääb veel pikaks ajaks meelde. Kui kõht oli täis, jäi enne laevasõitu veidi aega, et tutvuda Peipsi äärsete külade eluga. Meie rõõmuks oli tee ääres mitmeid kohaliku sibula ja muude aiasaaduste müüjaid. Just sellised väikesed peatused ja kohalikud maitseid annavadki reisile oma näo ning muudavad teekonna huvitavaks.

Peipsi Star on 19,5 meetri pikkune katamaraan, mis sõidab Peipsil alles esimest suve. Laev ise on aga pika ja põneva ajalooga. Kapteni tutvustusest saime teada, et Peipsi Star on

ehitatud 1970. aastal Ameerika Ühendriikides ning oma pika eluea jooksul jõudnud sõita väga erinevates paikades. Kunagi on ta seilanud Mississippi jõel, hiljem Norris ja Rootsis ning viimati Leedus. Eestis on laeva kordategemisel kasutatud LEADER projektitoetust.

Peipsi Star mahutab lisaks meeskonnale umbes 50 reisijat. Reisijate arvu määrab pardal oleva päästevarustuse hulk. Laeval on avar ilmastiku eest kaitstud salong, mõnusad istumiskohad ja välitekk.

Kuna tegemist on piiriveekoguga, peab reisijal olema kaasas isikut tõendavat dokument. Enne väljumist registreerib meeskond kõik reisijad ning kapten edastab nimekirja piirivalvele. Alles pärast vajalike toimingute tegemist saab laev sadamast väljuda. Pardal on kõik vajalik olemas (wc, istumisalused/varjualune, snäkid, joogid).



Selline päev Peipsi ääres pakkus parajalt kõike: head kohalikku toitu, väikeseid avastusi teel ja mõnusa veereisi tunnet tekitanud laevasõitu. Mustvee ja Peipsi kant näitasid taas, et alati ei pea kaugele sõitma, et leida uusi kohti, maitseid ja elamusi.

Meie jaoks moodustasid lõunasöök Rannakohvikus ja sellele järgnenud laevasõit väga mõnusa terviku. Kõigepealt saime Peipsit maitsta taldrikul ja seejärel kogeda järve ennast vee pealt.

Kristel ja Külli

Avinurme Puiduait

Avinurme Puiduait on tõeline käsitööpärl ja turistide magnet Jõgevamaal, mida armastavad külastada nii Eestimaa oma inimesed kui ka välismaalt saabunud külalised. Puidust valmistatud toodete

sortiment on väga mitmekesine ja iga külastaja leiab endale midagi südamelähedast, olgu see väike puulusikas, majapidamisnõu, saunatarvik, laste mänguasi, marjakorv või suur tünn. Pakutavate toodete valikus on ka käsitsi kaunistatud kalossid, käsitööna valmistatud seebid, õlid, erinevad maiustused jpm. Puidust toodete valmistamiseks kasutatakse erinevat puitu (lepp, kadakas, kask, tamm jt). Igal suvel korraldatakse Avinurme tünnilaata, mille



korraldamiseks on saadud ka Leader toetust, sel aastal toimus laata juba 25. korda. Kogu maja paremaks kasutamiseks ja ettevõtluse mitmekesistamiseks korraldatakse erinevaid töötubasid (korvipunumine,



Kaasrahastanud
Euroopa Liit



kalosside kaunistamine, leiva küpsetamine jpm). Maja esimesel korrusel on avatud kohvik, mille külastajad saavad mõnusalt jalgu puhata ja nautida kohviku perenaise poolt pakutud suupisteid. Teisel korrusel olevas saalis on võimalik pakkuda Puiduaida külastusgruppidele tootlustust, milles on olulisel kohal just kohalike toitude ja maitsete tutvustamine. Köögiviljad ja liha saadakse kohalike tootjatelt, marjad ja seemed aga korjatakse ümberkaudsetest metsadest. Kala on samuti kohalik, kuna see püütakse Peipsi järvest. Saali saab rentida sünnipäevade või erinevate koosviibimiste korraldamiseks. Huvilistel on võimalik sõita vana rongiga kitsarööpmelise raudtee 1km pikkusel lõigul. Tänavu lavastas MTÜ Avijõe Selts koos Mustvee Turismikojaga seal etenduse „Viimane rong“, eriliseks tegi selle see, et etenduse paika sõidetigi selle vana rongiga, et mõtiskleda kuidas elada ja armastada nii, et me ühel õhtul, pimedal jaamaplatvormil ei peaks üksinduses avastama, et viimane rong on juba aastaid tagasi läinud...

Elena

