



**Põhja-Eesti kohaliku toidu koostööprojekt “Põhja-Eesti toidukultuur – Paepealsed maitseid”
Õppereis Soome LEADER Pohjois-Satakunta piirkonda Karvias
21.-24.oktoober 2024.a.**

Leader Pohjois-Satakunta on üks Soome 52 Leader grupist ning nad olid üheks koostööpartneriks noorteprojekti „YEAH-Noorte ettevõtlikkuse arendamine“. Karvia vald on meie piirkonna Viru-Nigula valla kauaaegne sõprusvald. Seega läksime sõprade juurde uurima ning kogemusi vahetama mahe- ja kohaliku toidu propageerimisega Karvia valla lasteasutustes, söögikohtades ning kuidas nad turundavad oma kohalikke tooteid. Esimene päev läks täielikult sinna sõiduks, kuna oli koolivaheaja nädal, siis kahjuks ei õnnestunud grupele Karvias majutust leida, vaid ööbisime naabervallas Parkanos.



22.oktoober

MOON KARVIASTA

Meid ootasid Moon Karviasta juures meie programmi kokku panijad tegevusgrupi esindaja Marjo Mäki-Kantti, meie giid Arja Honkanen ning Karvia vallavanem Tarja Hosiasluoma koos KARvia valla volikogu esimehe Voitto Raita-ahoga. Moon Karviasta on käsitöökeskus ja käsitööpood Karvia vallas ning samas ka tööharjutuse koht töötutele ja erivajadustega inimestele. Meie külastuse ajal oli tööl kaks erivajadusega poissi. Puuetega inimesed saavad osaleda õpitubades ja samuti oma kätega midagi müügiks meisterdada. Kohalik meistrimees korjab erineva suurusega



kive ja meisterdab juba palju aastaid Pekkosiid. Iga kuu korraldatakse erinevaid õpitubasid, möödunud kuul õpetati nahast toodete valmistamist. Novembris ja detsembris meisterdatakse uksekaunistusi jõuludeks. Lähivaldade kohalikud inimesed saavad müüa oma erinevaid käsitöö tooteid. Leader toetust on saadud pärimuskultuuri arendamiseks.

Suguvõsade kaupa antakse põlvest-põlve edasi kunsti- ja käsitöösusi. Kaupade sortiment on väga lai, igaüks leidis midagi kaasa ostmiseks. Ruumi seinal on kaart, kuhu on märgitud kõik erinevad maad ja kohad, kust on külalised käinud. Kaugemad külastajad sel aastal on tulnud Nigeeriast ja Norrast. Nende hüüdlause kõlab: See pole lihtsalt töökoht, vaid nagu teine kodu. Siin on kõik väärtuslikud, igaühe arvamus on oluline ja kõiki kuulatakse. Tere tulemast meiega tutvuma, ootame kõiki avasüli.



KARVIA PAGARIMEISTER

Pagariäri leivalõhnalistesse ruumidesse sisenemiseks anti kõigile sussid ja mütsid. Meid võttis lahkesti vastu noor pagarimeister, kellel oli väga tore nimi - Armas. Ta on Karvia kandis pagarite suguvõsa kolmas

põlvkond. Pagaritoodete valmistamisel kasutatakse palju käsitsi tööd, millega antakse oma toodetele parimad maitse. Suures avaras ruumis on ainult taiginasegaja ja leivaahi. Muidugi on ka suur kaasaegne laud, liikuvad riulid ja palju muud tootmiseks vajalikku. Tootmisruumis töötas ja kohtus meiega ka Mila, kes on ukrainlanna Odessast. Pagariäris töötab kokku 3 ukrainlast. Töödega alustatakse pagariäris juba kell 02.30 Põhiliseks toodanguks on traditsioonilised leivad-sepikud-saiad. Kõige suurema nõudlusega on odrajahust tooted. Oma toodete jaoks eelistavad kasutada kohalikke tooraineid. Mahetoorainet vajalikus koguses on keeruline saada. Toodangu realiseerimine toimub kas kohapeal või pagarikoda viib



kauba ise tellijatele kohale. Reklaam ja suhtlus on enamasti FB vahendusel. Kokku on kliente 20-30 ringis ning seda mõjutavad nii aastaaeg kui ka turistide osakaal. Viimastel aastatel on noorte hulgas populaarseks saanud ise leiva valmistamine. Pagariäris korraldatakse noortele kursusi, kus õpetatakse valmistama traditsioonilist leiba. Leader toetuse saamiseks on kirjutatud projekt, kuid selle menetlus ei olnud veel lõppenud.

Külastusaeg sai väga kiirelt läbi ja pidime edasi liikuma. Pagarmeister Armas andis igaühele kaasa oma leiva koos sooja käepigistusega.

SARVELAN HELMI

Restorani omanik ja kokk ühes isikus on Nina. Ta on noor ettevõtja, kes arendab restorani ja cateringi teenuste pakkumist, lisaks sellele tegeleb koerte kasvatamisega. 12 aastat tagasi tuli Karviasse naabervallast. Aktiivse inimesena osaleb Karvia ettevõtjate ühenduses. Viis aastat tagasi alustas kodupagarina ja cateringi teenuse pakkumisega. Ruumid jäid väikeseks. Varem oli selles majas algkool, kuid see suleti ja hoone anti rendile. Nüüd on ruumid



kujundatud

restoraniks ja pidude korraldamise kohaks. Teisel korrusel on ruumid majutuseks. Restoran avati emadepäeval. Peosaal on enamasti kasutusel igal nädalavahetusel. Toidud valmistatakse algusest lõpuni kohapeal, ei kasutata poolfabrikaate. Toorained ostetakse kohalikelt põllumeestelt, ise käiakse metsas seeni ja marju korjamas.

Suve hooajal on abiks 13-15 aastased noored, kes saavad töötegemise kogemuse. Keeruline on leida head kokka, et saaks restorani kauem lahti hoida ja kasutada. Hooajalisi töotajaid on kaheksa. Koolis õpetatakse ettevõtlust ning ettevõtjate ühing suunab noori ettevõtlusega tegelema. Kõrvalharuna peab koeratoidude e-poodi ja pakub koertele salongiteenuseid.

NEVA – LYL

Tähelepanu pööratakse piirkonnas loodusturismi arendamisele. Esitatud on üle 30 projekti. Olulisel kohal on nii looduse kui ka kohaliku kultuuri tutvustamine. Neva-Lyly matkarada on umbes 1,3 km pikkune laudtee, mis paikneb ümber järve.

Matkaraja ning puhkepaiga külastajaid on kogu Soomest ja naaberriikidest. Järve äärde on valla poolt loodud kõigile tasuta kasutamiseks saun ja grillikojad. Puukuuris on sauna kütmiseks puud olemas.



Võimalus on käia järves ujumas, grillida grillimajas või lõkke ääres. Leader toetust on kasutatud puhkeala arendamiseks, samuti korraliku WC ehitamiseks, mida saavad kasutada ka ratastooliga turistid. Saun asub uues palkmajas, mis avati alles kaks nädalat tagasi. Külastajad koristavad ruumid peale kasutust ise, eraldi koristajat seal ei ole. Järve ääres elab ka päkapikk Wilperti, kelle majake on metsas peidus. Päkapikk Wilperti seiklused on kirjas

ümber järve oleva laudtee peatuspaikade juures. Need lood teevad eriti huvitavaks laste matkad. Rajal kõndides oli võimalik suhu pista kohalikke marju ja imetleda järvepinnal looduse peegeldust.

ANNEN TAIDEKAHVILA

Meie õppereisi üks külastuskohtadest - Anne kahvila (kohvik) on hea näide toitlustamiskohast, milles kasutatakse maksimaalselt lähiümbruse toiduaineid. Kohviku nii põhiroogade kui kondiitritoodete retseptid on välja töötatud kohviku omaniku Anne Mattila hiljuti ootamatult meie hulgast lahkunud ema Tarja Hietikko poolt. Samas, kohvik on tegelikult möödapääsmatu tagajärg Soome estraadi tippartisti Anne Mattila (kes on ise pärit Karviast) hoopis suuremale ettevõtmisele, mis sai omakorda alguse Anne väiksemast



plaanist teha külaliste võõrustamise paik oma sõpruskonnale. Andeka estraadilaulja sügavaks huviks on ka maalimine. Nii hakkas kasvama väikesest suvemajast suur turistide vastuvõtu koht koos Anne oma maaligalerii ja väikese metsarajaga, mille ääres on erinevad väikesed majakesed Anne maalidega. Rada tipneb miniatuurse kabeliga. Kogu mõnesajameetrine rada sobib mediteerimiseks, iseenda ja oma mõtetega olemiseks. Täna on lisandunud algsele väikesele talumajale mitmeid eri suuruses



ehitisi nii toitlustamiseks, kontsertide andmiseks, kui ka oma maalide väljapanemiseks. Kõik need ehitised ja majad on lähiümbrusest hangitud vanad Soome taluarhitektuuri head näidised. Kõik nad on hästi renoveeritud.

Olles oskuslikult kokku liitnud oma üle Soomelise tuntuse kohaliku toitlustuskultuuriga, suudab Anne Mattila külastuskoht- kohvik hooaja jooksul kohale meelitada üle 100 000 külastaja. Oluline on ka Karvia valla turismiettevõtete ja valla loodud ühine MTÜ Willi Karvia, mille kaudu tutvustatakse kõiki turisminduse ja toitlustusega tegelevaid ettevõtteid väljaspool valda. See on taganud selle, et väikese valla sarnaste ettevõtete vahel ei valitse hävitav konkurents, vaid edasiiviiv sünergia.

YHTENÄISKOULU OPINPOLKU

Karvia kooli poolt võttis meid vastu Marjo Mäki-Kantti, kes tutvustas meile lühidalt Soome koolisüsteemi ja Karvia koolielu. Koolil on oma köök, kus töötab 3 kokka ja 2 abitöölist. Köögis on kaasaegsed seadmed toidu valmistamiseks ja mugava lahendusega söögisaal. Meie kokad tundsid väikest kadedust sellist kööki nähes. Päevas pakutakse 3 toidukorda. Koolitoit on tasuta, selle kulud katab vallavalitsus. Toidu päevaraha on 4 eurot lapse kohta. Vallavalitsus on seda meelt, et tooraine

peab olema võimalikult kohalik ja toit tervislik. Ümberkaudsetes ettevõtetes kasvatatakse kurke, tomateid, juurvilju, veiseid, lambaid jne. Mahetoiduga on keeruline, sest nõuded mahetootmisele on ranged ja bürokraatiaga ei taheta tegeleda. Laste hulgas tehtud küsitluste põhjal on tagasiside, et koolitoit on hea. Eriti meeldib lastele salatibaar. Koolis on 0 klass 6 aastastele ja 1-9 klass. Õpilasi on 220, neist 15 Ukraina last ja 30 õpetajat. Kohe jäi silma väga turvaline õue ala vabaaja veetmiseks. Ala on mõeldud eraldi suurtele ja väikestele. Lapsed õpivad ja tegutsevad väga palju õues. Koolimaja on avar ning hästi läbimõeldud lahendustega. Kool on telefonivaba kuni 6 klassini, 7-9 klassi lapsed võivad kasutada ainult vahetunnis. Tunnis saab 1-6 klassi laps õppimiseks kasutada iPad ning 7-9 klassis sülearvutit. Klassides on suured puutetundlikud ekraanid. Mööbel on kergesti liigutatav vastavalt vajadusele. Ühiseks koostööks on võimalik avada lükandseinu. Koolil on lift erivajadusega laste jaoks. Võimalikult kaua käib erivajadusega laps tavakoolis. Koolil on olemas 2 eri rühma,



kus lapsed vajavad rohkem tähelepanu ja abi. Lastele pööravad tähelepanu kõik töötajad. Olemas on psühholoog, psühhiaater, kooliarst, noorsootöötaja. Koolil on olemas väike puhketuba, kus laps saab olla rahus nt peavaluga. 8-9 klassi õpilastel on võimalus osaleda ettevõtluskoolitusel, seda kasutatakse tublisti. Hommikul on võimalus teha kodutöö koolis koos õpetaja abiga. Kodus jääb lastel vähe õppida ning nädalavahetused on puhkamiseks perega ja õppetööd ei anta. Kehtib põhimõte, et koolis on tore ja saab nalja, aga piirid on kindlad ja kõik austavad seda. Lastele õpetatakse tegema asju oma kätega ja vastutust võtma selle eest, mida nad teevad. Õpetatakse austama teise inimese tundeid ja vastu võtma kiitust.

Käntynmäki külakauplus

Meie reisisaatja Arja tegi rohkelt reklaami, et kaupluses on saadaval muu hulgas sellist jooki, mida nautides on võimalik elada 102 aastaseks. Loomulikult tormasid kõik seda imejooki riilultelt otsima... Tegelikult leidis seal riilultel päris palju kohalikke tooteid näiteks 2021 aasta tervisetoodet Alkuperäinen Havupuu-uutejuoma. 100% luomua siikaisitä.



KONTO OY

Ainulaadne pereettevõtte kogu maailmas. Ettevõtlusega alustati 2009.aastal, esmalt olid immutatud plaadid, lisandusid soojusisolatsiooni plaadid ja seejärel heli isolatsiooni/akustika plaadid. Akustilised plaadid on väga kerged (1,5 kg/m²). Originaalvärv on pruun, kuid võimalik on toonida tuhandetesse värvitoonidesse. Plaatidele on võimalik lisada näiteks perepilte või kauneid loodusvaateid. Toodetele on võimalik pressimise teel anda erinev kuju ja pinna muster. Mõni aasta tagasi alustati kirikuõpetaja palvel keskkonnasõbralike tuhaurnide tootmisega. Turbast on võimalik pressida soojust kasutades ning vahaga kattes väga tugevaid tooteid, näidistena olid haamer ja alus, mis olid väga kerged aga suure tugevusega. Turvas on happeline ja seetõttu valmistatud detailid ei hallita.

Meie piirkonnas on Lammasmäe Puhkekeskuse turbasaunas kasutatud ettevõttes toodetud turbaplaate. Koostöös looduskaitsetega valmistatakse turbast pesasid hülgetele. Tootmiseks saadakse turvast ümbruskonnast, kus paiknevad suured turbaväljad. Ehitustel asendavad need plaadid kivivilla kasutamist. Ettevõttes on tööl 15 inimest. Leader toetust on saanud masinate/seadmete ostmiseks. Seadmed on ainulaadsed, need on omanike endi poolt projekteeritud. Tootmishooneid renditakse valla käest. Üks suur ja huvitav projekt oli näiteks Neste peakontoris siniaeva kujutisega lagi.



SUOMIJÄRVEN KRUUNU

100 aasta vanuses endises koolimajas, mis lõpetas tegevuse 1967.a, on avatud restoran. Nii perenaine



kui ka peremees on koka haridusega ja neli aastat tagasi isadepäeval avasid oma restorani. Alates selle aasta algusest alustati toidu koju veoga esialgu Karvia piirkonna kodudesse, kuid nüüd on „heaolu piirkond“ laienenud. Kodudesse viiakse vastavas pakendis selline nädala toit, mida on võimalik ka sügavkülmas säilitada. Kuna restoran asub suurematest keskustest

eemal, siis on just maitsev toit ja positiivne tagasiside need, mis kaugemad kliendid kohale meelitab. Toidu valmistamiseks kasvatatakse ise juurviljad ja ürdid ning marjad ja seemned korjatakse metsast. Kohalikelt tootjatelt ostetakse lamba-, veise-, sea- ning linnuliha, kurgid ja tomatid saadakse naabritelt. Sünnipäevade ja muude ürituste korraldamiseks on võimalik restorani eelnevalt broneerida. Toidud olid väga maitavad. Restorani perenaine on 30 aasta jooksul kogunud Barbie-nukusid ja nüüd on kahel korrusel külastajatele imetlemiseks kollektsioon ligi tuhande nukuga. Pereettevõtte ei ole kasutanud Leader ega muid toetusi oma ettevõtluse arendamiseks.



23. oktoober

KARVIA KIRIK

Kirik on vanim vaatamisväärsus Karvias. Kirikukompleks koosneb kahest hoonest. Kiriku ees on



kellatorn ja selle taga kirik. Nii kellatorn kui ka kirik on ehitatud puidust. Kellatorni küljes on puidust meisterdatud mehe kuju, selles on nutikalt ehitatud pragu, mille kaudu said soovijad annetada raha, see libises mööda toru kiriku annetuskarpi. Kellatornis on kolm erinevat kella, üks lastele, teine naistele ja kolmas meestele. Kirikut hakati ehitama 1789.aastal, loa palvetoa ehitamiseks andis Rootsi kuningas, kuid kohalikud talumehed tõid metsast palgid ja ehtasid oma jõududega 10 aastaga hoopiski kiriku valmis. Kiriku sisemus on maalitud heledates värvides ja jätab teatrisaali mulje. Tänu kiriku lae omapärasele ehitusele on akustika väga hea, muusikud hindavad seda kõrgelt ning seetõttu toimuvad kirikus sageli kontserdid ja kuulajatest ei ole puudust. Kirikus on uus orel. Kohalik kellaspepp meisterdas organisti palvel kirikusse suure ja kauni

kella. Istepinkide read on nummerdatud, need kes kiriku ehitusse rohkem panustasid, said kohad kantslile lähemal. Kirikut on mitmel korral renoveeritud. Kirik on kindlustatud ja omab korralikku turvasüsteemi. Kiriku tegevus saab toetust Karvia vallalt, turismist ja Leader projektidest.

KOHVIK-RESTORAN PIKKUSISKOT

Kohvik-restorani „Väikesed Õed” perenaised on õed Päivi Harjuhahto ja Elina Kyyhkyharju, kes avasid oma äri 19.5.2023. Päivi on vanem õde ja Elina on noorem õde. Firma sai oma nime sellest, et nende vanemal vennal on samas majas oma firma ja teda kutsutakse „isojussiks”. Päivi ja Elina on aga kogu aeg olnud „isojussi” väikeõed. Äritegevuse põhirõhk on lõunasöögi pakkumine, kondiitritooted, küpsetised tellimusel ja toitlustusteenus.

Lõunamenüüd vahelduvad esmaspäevast reedeni. Alati on laual omaküpsetatud leib. Hinnad taskukohased. Eesmärk on pakkuda traditsioonilisi soome toite, et järeltulevad põlvkonnad teaksid, milliseid roogasid Soomes vanasti valmistati ja söödi. Loomulikult pakutakse ka teisi roogasid, et kliendid saaksid kogeda uusi maitseid. Oluline on kasutada puhtast soome toorainet, eelistatult kohalikku, sest sellega püütakse hoida piirkondlikku maaelu elujõulisena. 90% toitudest valmistatakse oma köögis. Kasutatakse soome liha, mida saadakse enamjaolt Rauma lähedalt



Kivikylästä (130 km kauguselt), väiksem osa saadakse hulgimüüjalt või kohalikult tootjalt. Munad saadakse Kurikasta otse tootjalt (70 km kaugusel), tomatid ja kurgid kasvuperioodil alati kohalikult tootjalt Suomikoski aiandist (10 km) ja kasvuperioodi lõppedes kaubandusvõrgust, kartul hulgimüüjalt. Kasutatakse Valio ja Satamaido piimatooteid. Jahu ja muud teraviljatooted on alati soome päritolu. Oma panuse annab ka perenaiste isa, kes on suur kalamees ja metsas seenel ning marjul käija. Tänu sellele saab kasutada lähedalt korjatud mustikaid ja pohli, lähedal asuvatest metsadest kogutud seeni ning kohalikest järvedest püütud kala. Õed Päivi ja Elina on väga toimekad, asjalikud ja oma ärile pühendunud.

SARA KÜLA HUVIKESKUS

Sara küla huvikeskus osteti 2019. aastal. Leaderi toetuse abil sai valmis inva-WC koos kaldteega. 2022. aastal vahetati välja kogu küttesüsteem, mis asendati õhk-vesi



soojuspumbaga. Sara huvikeskuses on võimalik osaleda näiteringides ja korraldada kontserte. Maja on võimalik rentida mitmesugusteks koosviibimisteks, näiteks sünnipäevadeks, suguvõsakokkutulekuteks ja jahimeeste koosolekuteks. Maja taga



terrassil asub suvemajake ehk nukkude kodu, mis on täis imelisi nukke. Nukud ei asu mitte ainult selles majakeses, vaid ka Sara huvikeskuse hoone terrassil. Talvel viiakse nukud majja. Igal aastal vahetatakse nukkudel riided.

KAMMIKYLA

Metsavahelisele porisele teele jõudes võttis meid vastu Erkki Kalliomäki, kellel oli parajasti käsil teekatte parandamine. Temale järgnedes läbisime omanäolise kaarja kujuga värava, mitmesugused kuivanud okstest ja juurikatest valmistatud kujud paistsid siin-seal silma ja lõpuks jõudsimme väikese majani, millel nimi JULUMETUN SALI. Peremees palus meil siseneda ja istet võtta, seejärel pani endale puukoorest mütsi pähe ja puhus meile tervituseks kasekoorest pasunat. Meie kõigi tähelepanu köitsid seintel ja laes olevad puidust valmistatud kaunistused.

Juba alates 2006.aastast on ta teinud just seda, mis meeldib. Ta oskab näha igas puurondis midagi ilusat ja seda oma majas või õues ära kasutada. Tema juures on käinud väga paljude maade turistid ja kuuel korral on olnud seal rahvusvahelised töölaagrid. Oma kätega on



ehitatud ka



suitsusaun. Noored käivad õppimas, kuidas rabas ja metsas elada ja hakkama saada. Toa seinal on tunnustuseks antud aukirjad ja kogu see paik kuulub maailmapärandi hulka. Soome presidendilt on saanud samuti tunnustuse, millele ise meisterdas kuivanud kadakast kauni raami. Talvel on teed tuisanud ja seetõttu on Kammikyla avatud ainult kevadest kuni talve tulekuni. Naljaga ütles, et

vähemalt 111 korda on küsitud, et kust tuli idee kõige sellega tegelema hakata. Majadel vundamente ei ole, immutatud pakkudest on laotud hoonete alusnurgad. Suured kuusepalgid on laetaladeks, 100 aasta vanused lauad on pärit tema enda kodumaja seinast, kuna ta hindab materjalide taaskasutust ehituse juures. Toolid ja lauad on ise valmistanud, kuid toas on ka oma vanaema 150 aasta vanune laud. Külalisi on käinud 43-st maailma maast ja peremees rõõmustab erinevatest kultuuridest inimestega kohtumiste üle väga. See on vabameelsete inimeste koht, maja uks ei ole kunagi lukus. Kohapeal põletab ta ise männipuu tõrva, mida vajab eelkõige oma ehitiste juures, kuid seda saavad ka külastajad endale kaasa osta. Peremees peab väga lugu Soome soodest ja rabadest, nendel on tema sõnul kulla hind. Kõik tööd tehakse käsitsi, elektrit ei ole, kasutab generaatorit. Uskumatult tubli mees, et suudab nii palju ideid oma kätega rabas ellu viia.



KULTUURIKESKUS SKANTZ

Skantzi kultuurikeskus on endine külakool, kus õppis enne sulgemist 28 õpilast. Leader toetust on saadud 200 000 eurot sellest 40 000 vallalt. Maja juurde on ehitatud kindluse sarnane suveteatri lava, mis on saanud oma kuju lähedal asuvast endisest kindlusest, mille varemed on siiani alles. Lava on

valminud peamiselt talgute abil, kuna inimesed aitasid seda ehitada enda vabast ajast tasu küsimata. Suviti toimub seal mitmeid kontserte, teatrietendusi ja stand-up etteasteid.

Üritusi mahub vaatama umbes 400 inimest või rohkemgi. Esinejate seas on nii kohalikke kui ka kaugemalt tulnud artiste. Etenduste vaheajal saavad külastajad käia kohvikus, kust on võimalik osta süüa, juua ja erinevaid käsitöö tooteid. Olemas on parkla karavanide jaoks ja Airbnb majutus neile, kes soovivad kauemaks jääda. Meie külaskäigu ajal oli majas tehtud juba ettevalmistusi Halloweeni pidustusteks.



KARVIA VALLAVALITSUS

Karvia vald asub lääne Soomes ja on osa Satakunta maakonnast. Elanikke on ligi 2200, valla pindala on veidi üle 500 km². Elanikud tegelevad peamiselt põllumajanduse, teeninduse ja tööstuse valdkondades. Palju on väiksemaid perefirmasid. Kirkkojärvi kaldal asuv Karvia keskus moodustub mitmest külast. 1994. aastast on Karvia sõprusvallaks olnud Viru-Nigula vald.

Karviat iseloomustavad ulatuslikud männimetsad ja turbasood. Maastikku läbivad mitmed järved ja jõed. Mitmekesine ja vaheldusrikas loodus pakub vaatamisväärsusi ja on elupaigaks paljudele lindudele ja loomadele. Seetõttu on oluline osa ressursist suunatud turismi arendamisele.



Piirkonnas suleti kolm vana külakooli ja asemele ehitati uus kaasaegne koolimaja Karvia keskusesse, kus tegutseb eelkool ja 1.–9. klass. Õpilaste koolitranspordi korraldab vald.

Karviat saab tundma õppida erinevate ürituste ja ekskursioonide kaudu. Piirkonda külastajate meelitamiseks on 2019. aastal loodud Willi Karvia Oy, mis on Karvia vallale kuuluv omanäoline turismiarendusettevõte. Selle projekti raames tuuakse kõik valla teenused kokku, et külastajatel oleks lihtne Karvia piirkonna tegevuste kohta vajalikku infot leida. Lisaks turismile korraldab Willi Karvia vallas ka erinevaid üritusi. Willi Karvia Oy on kaasatud ka Geopargi koostööprojekti. Geopark on ainulaadsete geoloogiliste paikade rahvusvaheline kaasbränd. Geoparkide eesmärk on edendada geoturismi, geoloogilise pärandi säilitamist, loodusteaduste õpetamist ja jätkusuutlikku ettevõtlust. Geopargi võrgustikku haldab UNESCO. Lauhanvuori–Hämeen kangase geopargi alale omistati UNESCO globaalse geopargi staatus 2020. aasta suvel.



Rõõm oli näha, et väärtustatakse kohalikku inimest. Aktiivselt tehakse omavahelist koostööd kõikides valdkondades. Vald pöörab suurt tähelepanu igas vanuses inimestele. Loodud on hoidev, toetav ja turvaline elukeskkond. Elanike endi poolt toetatakse väga oma piirkonna ettevõtjaid. Populaarne on

näiteks kohaliku toidu tarbimine. Traditsiooniks on lõunapauside ajal käia kohalikes söögikohtades või tellida kohvikust toit töökohta.

Lasteaias on praegu viis rühma. Kaks alla 3-aastastele ja kolm rühma üle kolmeaastastele. Üle 3-aastastel gruppidel on max 21 last ja 3 kasvatajat. Lasteaeda jõuavad reeglina kõik alla 3-aastased. Viimastel aastatel rohkem juba 9 kuu vanuselt. Alla 3-aastaste rühmas on max 12 last ja 3 kasvatajat. Kõik lapsed kuuluvad peale lõunasööki muinasjuttu, pärast seda saavad need, kes uinakut ei tee, tagasi mängima minna. Karvia kandis on lastehoid vallaelanikele tasuta. Hommikusööki pakutakse kella 7.45-8.30. Kui nende kellaaegade vahel algab lapse hoidmise aeg, söövad kõik lapsed lasteaias hommikusööki. Laste lemmiktoidud on spagetid ja hakklihakaste, hakklihamakaroniroog ja köögiviljapüreesupp. Lõuna ajal pakutakse alati salatit ja sooje köögivilju. Lastele meeldivad



külmad juurviljad väga, nt. kurk, tomat, porgand, paprika. Kõige populaarsemad puuviljad on mandariin, õun ja banaan, neid pakutakse vahepalaks. EL-ist saab koolipiimatoetust. Puu- ja köögiviljad saavad ka EL-i toetust. Kasutatakse põhiliselt kohalikke köögivilju ja leiba. Toit valmib kooli köögis, kust see transporditakse lasteaiasööki. Hommikusöök ja vahepala tehakse lasteaiasööki. Lasteaiasööki töötab üks kokk. Kooli köögis on 3 töötajat. Lasteaias töötajate ametinimetused on alushariduse õpetaja ja lapsehoidja.



NOORTEKESKUS

Noortekeskus paikneb vanas algkooli majas. Noorsootöötaja on E-K õhtupoolikul lastega tegelemas.



Majas on aktiivses kasutuses, kuna on loodud mitmed võimalused erinevas vanuses lastele ja täiskasvanutele vaba aja sisustamiseks. Olemas on piano, piljardilaud, kööginurk, mängutoad ja elutuba, mida kasutatakse ka sünnipäevade läbi viimiseks.

Ühiselt korraldatakse erinevaid üritusi: iseseisvuspäeva pidu, veteranide päev,

laulu- ja pillimängud. Tegeleda saab keraamikaga, maalimisega, tantsimisega ja kangastelgedel kudumisega, samuti ka puhkpilli mängimisega. Lastele on kaks telekamängu ja ronimisnurk. Lapsed saavad osaleda rahvaülikooli poolt korraldatud koolitustel tasuta, kuid täiskasvanutele on need tasulised. Valla poolt korraldatud üritused on kõigile tasuta. Mäluprobleemidega inimestele võimaldatakse noortekeskuses koos käia. Noortekeskusel on kaks elektrilist jalgratast kastiga, kuhu saab istuda kaks inimest ja kolmas sõidutab neid.



Viis tüdrukut on sõidutanud hooldekodu eakaid inimesi ja pakkunud neile vaheldust toas olemisele. Õue plaanitakse ehitada hoone motikate parandamiseks, selleks on saadud Leader toetust 19 000 eurot, mis moodustab 50% hoone maksumusest.

Kogu reisi vältel paistis silma eriline külalislahkus. Oli tunda, et me olime igas kohas oodatud.

KARVIA VALLAMAJA KOHVIK

23. oktoobri õhtul jõudsimme Karvia vallavalitsusse, kus vallavanem ja volikogu esimees ja Arja Honkanen pakkusid vallamaja kohvikus meile õhtusööki. Toidu valmistajaks oli Satu Pihala ST 1-st. ST 1 tanklaettevõtjana on ta Karvia 2016. aasta parim ettevõtja. Oma toitlustaja karjääri alustas ta 2001. aastal, kui hakkas Karvia kesklinna kõrval grillimiskohta pidama.



Söögiks pakuti väga maitavat vormirooga ja magustoitu. Kõigile meeldis väga toitlustaja poolt valmistatud maitsev kali.

Ja oligi aeg tänada vastuvõtjaid ning sõita ööbimiskohta, et hommikul koduteele asuda. Järgmisel päeval käis bussis elav arutelu kuuldu-nähtu üle. Üllatav oli, et enamus söögikohti ongi avatud ainult lõuna ajal ning pakutaksegi nn rootsi lauda, lõuna hind ongi olenevalt kohast 10 euro ringis ning selle eest pakutakse suppi, paari erinevat praadi, erinevaid salateid, magustoitu, morss, vesi, kali. Lubatud on juurde tõsta, kui kõhtu täis ei saanud. Ning kohalikud käivad lõunat söömas. Õhtuti on avatud üksikud restoranid ning pitsa müügikohad. Üllatav oli veel näiteks poes, kus müüdi erinevaid juustusid, oli iga pakendatud juustu sordi juures väike vaagen juustu tükikestega, et ostja saaks maitsta ning seejärel osta meeldima hakanud juustu. Tõdeti, et õppereisi programm oli intensiivne, kuid tagasiside oli positiivne. Külalastatavates kohtades torkas eriti silma, et kogukondade, ettevõtjate ja KOV koostöö on väga tihe. Ühiselt leiti, et taolised õppereisid peavad jätkuma ka uuel perioodil, sest külalastatavates kohtades oli palju õppida ning kindlasti andis õppereis meile indu juurde tegutsemiseks, uusi kontakte ja palju häid mälestusi kaunist Karvia loodusest.

Õppereisil osalesid ning kokkuvõtted kirjutasid: Ailar Allika, Ain Tiivas, Alar Peek, Ando Holm, Anna Muttik, Elena Ehvart, Elsa Hundt, Heivi Jürgenson, Heli Vassar, Kerli Allika, Kristel Pikk, Kaido Ambus, Külli Jürna, Laima Paartalu, Liivi Harf, Peeter Moisto, Rein Tammik, Uno Muruvee, Urmas Lindlo.