



## Koostööprojekt „Põhja-Eesti paepealsed maitseid” Õppereis Eestis Maitserännak Võrumaale – tutvumine UMA MEKK tegemiste ja tootjatega

25.-27. november 2025 aruanne

[UMA MEKK](#) on toiduvõrgustik, mis koondab enda alla Vana-Võromaal ja selle lähiumbruses tegutsevad väiketootjad ja pereettevõtted. Võrgustikku kuulub üle 70 taluniku, pereettevõtte ja väiketootja. Toodetakse kõike - alustades meest, leivast ja sõirast ning lõpetades viinamarjaveinide ja astelpajuõlidega.

Ühtlasi on UMA MEKK ka kohaliku Vana-Võromaa toidu ja joogi kaubamärk. Võrumaa õppereisi eesmärk oli külastada UMA MEKK toiduvõrgustikku, et saada ülevaade selle toimimisest, koostööpraktikatest ja kohaliku toidutootmise eripäradest.

Soovisime näha ja kogeda Võrumaa väiketootjate igapäevaelu ning toidutootmise praktikaid, koguda ideid ja inspiratsiooni, mida saaks rakendada meie piirkonna kohaliku toidu arendamisel, luua kontakte ja vahetada kogemusi Võrumaa ettevõtjatega.



### 25. november

*Klaarika ja Anna*

Võru õppereis algas väga võimsa positiivse elamusega [Uue-Saaluse veinitalus](#). Veinitalu asub Alajärve kaldal, Haanjamaa kauni kuppelmaastiku keskel, umbes 15 km Võrust. Veinitalu tegutseb alates 2017. aastast. Tegemist on pereettevõttega, kus kasvatatakse avamaa viinamarju, astelpaju ning mitmeid marju ja puuvilju, millest valmistatakse käsitööveine.

Meid võttis vastu talu peremees Mati Kivistik koos kahe sõbraliku taksiga, kes olid meiega terve külastuse vältel ja lisasid kohale mõnusa koduse tunde. Külaskäigul saime näha kaupa täis veinikeldrit, kaasaegseid veinitootmisruume, viinamarjaistandusi, sooja söögituba, kus meid ootas väga maitsev lõunatoit. Peremees Mati rääkis talu loomisest, arengust ja igapäevatoöst. Oma kodukoha







Rahvasuus nimetatakse vaatetorni asukohta järgi "ööbikupesaks", kuid see ei meeldi linnusõpradele, sest teadupärast ööbikud oma pesa puu latva ei tee.

Rõugel on ka armas komme, torni tipus olev "kuldmuna" värvub õhtuti siniseks või roosaks, kui vallas on sündinud uus beebi - poisi puhul sinine, tüdruku puhul roosa.

### *Tiit ja Kristel*

UMA MEKK võrgustiku tegemistest rääkis pikaajaline Võrumaa Talupidajate Liidu juht Marika Parv, kes pani kokku meie Võrumaa õppereisi programmi ning oli kolm päeva meie teejuhiks. Tänu tema aastatepikkusele kogemusele ja heale kohatundmisele saime vahetult osa Võrumaa ettevõtjate igapäevaelust, tegemistest ja kohalikest olust. Marika avas meile uksi paikadesse, kuhu omal käel tõenäoliselt poleks sattunud, ning jagas taustalugusid, mis andsid meie külastustele sügavama tähenduse.

UMA MEKK toiduvõrgustik on tegutsenud 15 aastat ja on oluline algatus, mis toetab Vana-Võromaa piirkonna toidukultuuri säilimist ja arendamist. Võrgustik koondab üle 70 Vanal-Võromaal tegutseva taluniku, pereettevõtte ja väiketootja.

Eesmärgid on:

- 1) tugida väiketootjaid neid arendades koolituste ja õppereisidega,
- 2) pakkuda turustus- ja turundusvõimalusi,
- 3) edendada koostööd tootjate vahel,
- 4) seisatakse selle eest, et piirkonnas oleks palju säravaid väiketootjaid ning nende tooted oleksid kättesaadavad ja nähtavad üle Eesti,
- 5) seisatakse selle eest, et piirkonnas kasvaks järjest enam mahetootmine ja -tarbimine.

Kohaliku toidu tuntuse tõstmiseks korraldatakse mitmeid üritusi ja ettevõtmisi:

- 1) tuntuim on igaaastane UMA MEKK Suurlaot, kus on oma toodetega väljas üle 100 kaupleja üle Eesti.
- 2) UMA MEKK Kevad- & sügisgurmee, mille raames toimuvad 2x aastas Vana-Võromaa kohvikute ja restoranide nädalad, kus piirkonna tippkokkade käe all valmivad kohalikest toorainest erimenüüd.
- 3) UMA MEKK jõulupakid on ettevõtetele suunatud omanäolised kingitused, kuhu on kogutud kokku kõik piirkonna pärlid.
- 4) UMA MEKK maitsete teekond - tootjate info on kogutud ühisele kaardile, et inimesed saaksid mugavalt kokku panna endale sobiva marsruudi.



Ühiselt seistakse selle eest, et kohalik toit oleks au sees ja kättesaadav kõigile!

Võrgustiku arendustegevustes on LEADER projektidel oluline roll.

LEADER toetusega on välja antud ka mahukas Võrumaa toitude kokaraamat [„Võrokõisi köögi- ja söögiraamat“](#).



UMA MEKK kaubamärk tootel annab tarbijale kinnituse, et tooraine on kvaliteetne ja vähemalt 50% ulatuses pärit Vana-Võromaalt. UMA MEKK sortimendis on üle 420 toote, mida leiab jaekaubandusest, laatadelt, väiketootjate talupoodidest või e-poodidest. Tuntuimad tooted on erinevad piimatooted, mesi, veinid, suitsusaunasink, odrakarask ja Euroopa geograafilise tähisega kaitstud sõir. UMA MEKK kaubamärk kuulub Võrumaa Partnerluskogule ja seda haldab Võrumaa Talupidajate Liit. UMA MEKK märgi kasutustasu on 75€ aastas ettevõtte kohta.



## 26. november

### *Urmas ja Kristiina*

Õppereisi teist päeva alustasime Võrumaal Haanjas, imekauni looduse rüpes Vällamäe jalamil



asavas [Mooska talus](#), mille pererahvas on võtnud südameasjaks ajaloolise Võrumaa suitsusauna kultuuri säilitamise ja levitamise. Meid võttis vastu ja talu tegemistest rääkis peremees Urmas Veeroja. Mooska talu suitsusaunad kutsuvad huvilisi tutvuma Vana-Võrumaa saunapärandiga, mis on leidnud väärrika koha UNESCO vaimse kultuuripärandi esindusnimekirjas. Näha saab kolme erinevat suitsusauna, millest kaks on saunas käimiseks, kolmandas suitsutatakse liha. Talu küllastajatel on võimalik tutvuda saunade ehituse eripäradega, räägitakse sauna

kütmisest, saunas käiguga kaasnevatest kommetest ja tavadest, lihasuitsutamise tarkustest, tutvustatakse erinevaid saunavihtu ja vihtlemist. Mooska talu toodab traditsioonilisel viisil suitsusaunas suitsutatud suitsuliha, mis kannab ka UMA MEKK märgist. Huvilistele tutvustatakse lihasuitsutamise tarkuseid, mekitakse saunas suitsutatud liha ja kodus küpsetatud leiba.

Lisateenustena pakub ettevõtte erinevaid õpitubasid, ekskursioone, ruumide renti, võimalust tellida suupistevaagnaid. Mooska Suitsusauna talu pere jagab küllastajatega oma elustiili: seikluslikke retki lummvate loodusvaadetega Haanjamaa kuplitel ja orgudes, suitsusauna mõnu koos tiigis suplustega ja lihtsat head sööki. Saunapärandi meelde tuletamine ja teadvustamine rikastab meie maailmatunnetust. Võrumaa Partnerluskogu on toetanud Mooska talus traditsioonilisel viisil suitsusaunas liha suitsutamise viimist vastavusse Euroopa Liidus kehtivate toiduhügieeni nõuetega.



### *Liivi ja Margus*

Vastseliinas tegutseb väike hubane [kohvik-pagarikoda Külli Küpsetised](#), kus valmivad iga päev erinevad ahjusoojad küpsetised. Ettevõtte asutati 2019. aastal ning praegu töötab seal üks noor ja



pühendunud kondiiter. Kohvikus küpsetatakse kohalike retseptide järgi plaadikooke, saiakesi, pirukaid ja küpsiseid. Kringleid ja torte valmistatakse ettetellimisel.

Iga päev pakutakse toitvat päev suppi, mis on nii paks, et lusikas seisab püsti – see on saanud lemmikuks nii kohalike kui ka



möödasõitjate seas. Kohvik pole UMA meki võrgustikuga liitunud, kuna suurem tootmisvõimekus puudub, kuid soov on oma küpsetistega jõuda tulevikus COOP-i ja Maksimarket'i lettidele. Hetkel on valmimisel uued pakendid ja tootemarkeeringud.



Suve saabudes astuvad kohvikust läbi Vastseliina laadale suunduvad külastajad. Jõulude ajal valmib alati ehtne võiga tehtud piparkoogitaigen. Kõige populaarsemad tooted on kohupiima-vaarika ja sidruni plaadikook – need saavad müügiletist otsas kiiremini, kui neid juurde jõutakse teha.

### *Rein ja Urve*

Kes meist ei teaks Nopri piimatooteid... Õppereisi teisel päeval oli meil suurepärase võimalus külastada seda Võrumaal Kärinä külas toimetavat perettevõtet. [Nopri talus](#) võttis meid vastu peremees Tiit Niilo isiklikult, kes lahkelt enda ja oma meeskonna tegemisi tutvustas. Nopri talu lüpsilehmad elavad mugavat elu 2019. aastal valminud kaasaegse tehnoloogia ja tarkvaraga laudas, 7 täрни laudas nagu peremees ütles. Nopri talus elab 250 piimalehma ja 270 noorlooma. Kahe lauda peale on korraga töö 1 töötaja, kes asjadel



silma peal hoiab. Kogu töö teevad ära robotid - 4 lüpsirobotit, söödarobot, isegi „massöör” ehk siis suur pöörlev hari, mille vastu loomad ennast sügada saavad. Inimene sekkub vaid siis kui robot „kutsub”, st kui robot mingi ebakõla pärast (nt lehma nidad ei paikne korrapäraselt) ise hakkama ei saa. Lüpsiboksis saavad loomad „šokolaadi”, so jõusööt, mida robot jagab vastavalt lehma panusele. Laut oli puhas, ruumikas ja valgusküllane. Tundus, et loomad tunnevad seal ennast tõesti väga mõnusalt... ja siis loogilise jätkuna annavad ka head toorainet maitsvate toodete valmistamise tarbeks. Peremehe sõnul on Nopri talu piim puhtaim, seda kinnitab regulaarne kvaliteedikontroll, iga nädal viiakse piima analüüsid laborisse.



Kohe lüpsilauda kõrval on talumeierei, kus valmivad maitsvad juustud, keefir, jogurt, kohupiim, sõir, desserdid jne. Hetkel pidavat väga suur nõudlus olema toorpiima järele, mida Nopri



jaekettidele pakub. Sellega on küll pisut keeruline, sest toorpiima realiseerimisaeg on lühike, aga nõudlust on. Pudelisse villitakse toorpiima nädalas 2000 pudelit, mille säilivusaeg on 6 päeva. Juustu valikus on üle 20 erineva sordi. 10l piimast saab 1kg juustu. Juust valmib 3 kuust kuni 1 aastani. Gouda juustu valmistatakse täispiimast ja nimetatakse poolpimedaks, st puuduvad juustule omased augud, tarbida toatemperatuuril. Selle aasta jõulujuust on kuusevõrsetega. Ma ise oleks tahtnud küll mõneks päevaks juustulattu hiirekeseks jääda, sedavõrd ahvatlevad olid need maast laeni pikad

riiulid kollaste juustukeradega.

Tooted on usaldusväärsed ja kannavad UMA MEKK märgistust. Nopri talu ei ekspordi oma toodangut, toodangut leidub Eestis enamikes kaubanduskettides. Kaup läheb välja 4x nädalas. Jõuluingipakke valmistatakse sel aastal 10 000 pakki.



Saime teada, et Nopri talu tegeleb lisaks loomakasvatusele ja piimatoodete tootmisele ka teraviljakasvatusega (maisi ja talivilja) ning samuti on talul suur hulk rohumaid. Maade harimiseks on talul muljetavaldav masinapark. Talu kasutuses on ca 600ha haritavat maad, millest teravilja all on 220ha. Kogu põllutöö teeb ära 7 inimest.

Lõunalauas pakuti meile nii tummist seljankat, et kulp seisis sõna otsese mõttes kausis püsti. Peale selle saime maitsta pea kõiki hetkel tootmises olevaid piimatootmeid. Kõik oli nii maitsev, et viis keele alla. Kuulsime peremehelt, et tootarendus on nende ettevõttes väga kesksel kohal ja toodete kvaliteedihindamisega tegeleb kogu meeskond iganädalaselt. Ja kui toode ei müü, siis kaua ta tootmises

ei püsi.

Tiit Niilo, kes ise on kuuendat põlve lehmapidaja rõhutas korduvalt, et ellu jäämiseks ja konkurentsivõime püsimeks on vaja järjepidevalt protsesse automatiseerida ja digitaliseerida. Ja veel on Tiit Niilo enda sõnul tegelikult õnnega koos, sest tema viiest lapsest neli toimetavad aktiivselt tema loodud ettevõttes ning lisaks veel nende kaasajad. Nõnda võib varsti rahulikult pensionile minna ja süda on rahul, sest keegi võtab su elutöö üle.

### *Õie ja Elle*

Järgmisena jõudsim [Andri-Peedo](#) kitsetalu, mis sai alguse suvekoduks ostetud majapidamisest, millest arenes aastatega välja tootmistalu. Tegemist on moodsa farmiga, kuhu on rajatud kaasaegne kitselaut koos lüpsiplatsiga, heinahoidla, juustukoda ja talupood. Talukompleksi



rajamisel on kasutatud mitmeid toetusi, sh LEADER. Investeeringud olid mahukad ja tehtud kiires tempos, mistõttu talu oli sattunud raskustesse ja alustati saneerimisprotsessiga.



Äriplaan sai alguse, kui naabritelt osteti paar kitse, korrastati vanad laudad, Saksamaalt osteti Tüüringi tõugu kitsed. Tüüringi kits on aretatud Saksamaal ja nende tõutunnuseks on šokolaadivärvi karv ja valge näomask. Kõikidel Tüüringi kitsedel on sarved. Nende piim on mahedamaitseline ja sobib nii toorpiimana kasutamiseks kui ka juustu ja teiste piimatoodete valmistamiseks. Väga tähtis on loomade heaolu. Kitsedel on rohkelt ruumi liikumiseks ning alati võimalus väljas käia. Tegemist on



moodsa farmiga, kuhu on rajatud kaasaegne kitselaut koos lüpsiplatsiga, heinahoidla, juustukoda ja talupood. Talukompleksi rajamisel on kasutatud mitmeid toetusi, sh LEADER. Investeeringud olid mahukad ja tehtud kiires tempos, mistõttu talu oli sattunud raskustesse ja alustati saneerimisprotsessiga. Farmi juures on uude tehnoloogiaga heinahoidla, kus toimub heina kuivatamine ventileerimise teel ja seal ka heina hoiustatakse.



Hein transportitakse hoidlast lauta automaatselt vastava tõstuki abil. Kitsed armastavad noort ja peenikest heina, siis on väga oluline hein koristada noorelt ja sellises heinas säilib võimalikult palju toitaineid. Lisasööta saavad kitsed lüpsiplatsil. Lüpsiplatsilt suunatakse piim peale kontrollimist edasi tootmisruumidesse, kus valmistatakse erinevaid juustusid, jogurtit ja osa pakendatakse toorpiima. Andri-Peedo talu eesmärk on toota kvaliteetset kitsepiima ja sellest valmistatud tooteid. Piimast valmistatakse toorpiima, erinevat sorti juustu, jogurtit ja keefirijooki. Juustutootmisel tehakse koostööd juustumeistriga Itaaliast, kes jälgib perioodiliselt juustutootmist ja kvaliteeti.

Talukompleksis on ka väike talupood, kus on ka ruumi väikesele seltskonnale ürituste korraldamiseks. Tooted kannavad UMA MEKK märgist. Ka meie grupil avanes võimalus erinevaid kitsepiima tooteid degusteerida ja talupoest kaasa osta.

### *Peeter ja Merike*

Võrumaa õppereisi teisel päeval kostitas meid õhtusöögiga [Pullijärve kohvik](#) Misso alevikus. Kohviku omanike Alice Posti ja Averi Umbleja kirg kohaliku tooraine vastu on kasvanud kodusest leivaküpsetamisest mitmekülgseks toitlustusettevõtteks. Koroonaa ajal kolisid noored Tartust Missosse suvilasse elama. Alguses töötasid nad Nopri meiereis, aga soov oli oma kohvik luua ja 2022. aasta suvel nad kohviku avasidki.



Pullijärve kohvik töötab suviti ja peamised kliendid on turistid. Talviti valmistatakse põhiliselt oma tooteid, käiakse laatadel ja pakutakse ka catering teenust. Kohviku popimateks toodeteks on omavalmistatud kringlid ja leib. Alice on suur improviseerija ning tavaliselt ta retsepti järgi toitu ei valmista vaid toidud valmivad ta varasematele teadmistele tuginedes.

Kõikide toitude valmistamisel kasutavad nad võimalikult palju kohalikku toorainet. Piimatooted tulevad Nopri talust ja Andri-Peedo kitsefarmist, munad Anzelika mahetalust, jahud Loonast, juurikad ja maitsetaimed kohalikest kasvatajatelt.



Kohvikus pakutakse toitlustamist gruppidele, kus on kümme kuni kolmkümmend inimest.

poolt mõjutab neid piirkonnast lahkuv elanikkond – inimesed töövõimalusi, koolid on suletud ning igapäevaelu tugistruktuur nõrgeneb. Teiselt poolt on piiräärsete ettevõtjate tegevust tugevalt mõjutanud Vene turistide kadumine. Sellistes oludes on ettevõtjate jaoks eriti oluline kuuluda toimivatesse võrgustikesse ning teha tihedat koostööd teiste kohalike ettevõtjatega, et raskustele ühiselt vastu seista ja leida uusi arenguvõimalusi.

Võru Maakamari ettevõtjad peavad rinda pistma mitmete katsumustega. Ühelt

Vaatomata kõigele on nad tuleviku suhtes on nad optimistlikud. Üle on elatud koroonakriis, sõda, energiakriis ja majanduskriis. Nad usuvad, et just järjekindlus ja kvaliteedi hoidmine on neil aidanud ääremaal vastu pidada.

Pullijärve kohviku tooteid saab osta nende kodulehelt, Toidukeskusest ning mitmetelt laatadelt.



Kohvik valmistab ettetellimisel erinevaid tooteid: tordid, leib, karask, kringlid suupisted, salatid, erinevaid küpsiseid jms.

Erinevaid tooteid oli võimalus degusteerida, mis osutusid väga maitsvateks.

Küpsiseid, jõulumandleid ja soolakaramelli saime ka kaasa osta.

Kohvik on liitunud UMA MEKK kaubamärgiga.

Äärealade ettevõtjad peavad rinda pistma mitmete katsumustega. Ühelt

kolivad mujale, sest kohapeal napib



Võru Maksimarketist, Jaagumäe



**27. november**

### *Külli*

Õppereisi viimase päeva hommikul külastasime Võru Maksimarketit Uma Mekk tooteriivulit. Rõõm oli näha tõeliselt uhket ja väga rikkalikku valikut kvaliteetsetest kohalikest toodetest. Riiul on selgelt märgistatud, kauplusest kergesti leitav ning visuaalselt köitev. Toodete paigutus on läbimõeldud ja kaunid pakendid püüavad pilku ning kutsuvad ostma.

Uma Mekk riiul Võru Maksimarketis on igati tänuväärne ja täidab suurepäraselt oma eesmärki. Usaldusväärne ja kvaliteetne kohalik toodang on koondatud ühte suurde poodi, kus see on kohaliku toidu austajatele lihtsasti leitav. Tootjatele pakub see suurepärasest nähtavust ja toimib olulise turunduskanalina. Riiul tervikuna on inspireeriv nii tarbijatele kui ka kõikidele kohalikele toidu väärtustavatele tegijatele.



### *Heli*

[KEIK](#) ehk Kagu-Eesti Innovatsioonikeskus on kutsutud ellu, et arendada Kagu-Eesti ettevõtlust. Meid tervitas soojalt KEIKi juhataja Anita Hoole, kes rääkis keskuse toimimispõhimõttest ja tegevustest. Saime teada, et sihtgruppideks on alustavad ettevõtjad ja ka juba tegutsevad ettevõtjad,



kes vajavad oma tegevuseks toetavat ettevõtluskeskkonda. KEIK on rajatud vana Võru Mööblivabriku territooriumile. Selle pindala on 40 000 tuhat ruutu. Mööblivabrik ise alustas tegevust 1. jaanuaril 1969.a. Vana Võru mööbli baasil on loodud avastuskeskus.

KEIK ja Võrumaa Arenduskeskus koostöös Startup Inkubaatoriga on toonud Kagu-Eestisse esimese inkubatsiooniprogrammi, mille kaudu pakutakse professionaalseid koolitusi, personaalset mentortuge ja investorteenust.

Suurele territooriumile on rajanud oma hubase pesa ligi poolsada erinevat ettevõtjat. Alles mõned kuud tagasi avas oma töökoja Madre Pagarikoda, kus toodetakse hapusaia, erinevaid pirukaid. Neid toodetakse vanu traditsioone järgides. Samal territooriumil on avatud hubane ja väga lihtne šokolaadi töökoda. Väga põnev oli kuulda, et nii väike firma suudab turustada oma toodangu ka Jaapanisse.

Ka ukse- ja aknatootja Ferla teeb oma toodangu vanu ehitustraditsioone järgides. Nad kasutavad akende tootmisel kittimist, linaõli. Nende toodang on hinnatud just Skandinaavias.

Oma pesa on seal leidnud juurvilja pakendajad. Samas ka pakendatakse peedimahla, hapukapsamahla.

Töötab toidusaal, kus pakutakse lihtsaid vanaema toite.



## Ene

Sel sügisel avas KEIKi juures tegutsevas ettevõtluspesas INKU ukсед [Madre Pagarikoda](#). Pagarikoja õhkkond on juba ukсел soe ja kutsuv. Meid võttis vastu perenaine Hanna Anett Mark, kes tervitas meid rõõmsalt ning jagas oma lugu ja kirge pagaritöö vastu. Perenaine on pärit Saaremaalt, veterinaaria taustaga, kuid õppinud hapusaia tegemist Hollandis ja Islandil. See tehnoloogia on pisut pingevabam kui tavapärane 8 tunni tsükliga taignavalve. Palju on ka Itaaliast pärit tehnoloogial valmistatud tooteid – sellest ka toodete nimed. Eesti juuretiseleib aga alati ei õnnestu – nagu elus juuretiseiga ikka võib juhtuda, on juuretiseleib pretensioonikam kui suurtööstuse



pulbritehnoloogiad. Madre pagarikojas sünnib kõik käsitööna: hapusaiaid, saiakesed, croissantid, kringlid ja isegi müsli. Kūpsetistes kasutatakse kohalikku Loona talu mahejahu ning rasvaks ikka päris või. Argipäeviti saab eriti mõnusaiaid ja värskaid lõunavõileibu.

Kohalikud on selle sooja ja koduse paiga juba enda jaoks avastanud. Isegi meie lühikese külästuse ajal astusid mitmed inimesed läbi, et osta värskaid kūpsetisi ja hetkeks nautida

pagarikoja rahulikku meeleolu.

Jõulude ajal tehakse loomulikult piparkoogi tainast, mis on neil ka tervisliku ja Eestimaise musternäide - võiga ja täisterajahust. Just see aitab luua tõeliselt kohaliku toote. Võimalik on tellida kinkepakke.

## Heikki

Kolmanda reispäeva hommikul külästasime Võru linnas Kagu-Eesti innovatsioonikeskuses asuvat [Roosiku OÜ/NAMM Chocolate](#) hubast kohvikut ja šokolaadivabrikut. Nagu juba nimest järeldada võib, lõhnas kohvik magusalt ja seda põhjusega. Mõnusat sooja jooki ja hõrgutisi nautides sai läbi suurte akende jälgida kuidas maiustused valmivad. Külaskäigu ajal saime teada, et pere, kes seda äri peab, hakkas šokolaadi tootmisega tegelema, tegelikult alguses pigem katsetama, paarkümmend aastat tagasi. See maailm tundus põnev ja lõputute võimalustega. Tõeline tegevustuhin saadi sisse siis, kui pere kolis Võrumaale Roosiku külla. Vanast koolimajast sai nende elumaja, samasse rajati väike šokolaadivabrik ja avati ka kodukohvik.



Et NAMM šokolaadide lugu saaks jätkuda, on šokolaadivabrik tänaseks kolinud uutesse avaramatesse ruumidesse Võrus. Kohvikuletilt, aga samuti e-poest, leiab suure valiku NAMMi šokolaaditooteid: erinevaid šokolaadikreeme, šokolaade mustsõstraga, apelsiniga, ayurveda vürtsidega, kohviga, mustikaga ja veel palju maitseid. Samuti saab kohvikus proovida mahedat võrumaist jäätist, erinevaid kuumi jooke, kooke, küpsiseid ja kondiitritooteid.



Kohviku perenaiselt saime teada, et NAMM-i šokolaadide võlu peitub nende koostisosades. Kombo kvaliteetsetest kakaoubadest, mis pärinevad troopilistest vihmametsadest ning põhjamaiste metsamarjade värskus annavad kokku ülimalt tervisliku tulemuse. Kõik tooted on valmistatud mahedast toorainest ja lisaks on täielikult taimset päritolu, mis tähendab, et neid saavad rõõmuga nautida ka laktoositalumatud ja veganid. Lisaks saime teada, et põhiosa NAMM šokolaaditoodangust läheb Jaapani turule, mis sai võimalikuks



huvitava juhuse tõttu. Pererahvas võõrustas Jaapani külalisi ning pakkus neile desserdiks omavalmistatud šokolaadi. Maius oli külaliste jaoks sedavõrd nauditav, et nad soovisid seda ka oma kodumaal süüa ning olid igati abiks, et see võimalikuks saaks.

Lisaks NAMMi toodetele oli kohvikust võimalik osta ka teiste Võrumaa tootjate naturaalseid veine, kvaliteetset konjakit või häid mahetooteid.

Naudi armastust, maitse maagiat- see on NAMM Chocolate moto. Tahtsime meiegi seda maagiat maitsta ja ostsime šokolaadivabrikust kaasa imeilusa kotikese erinevate tahvlitega... et nõnda toetada neid toreid ettevõtlikke inimesi ja muidugi nautida suussulavat šokolaadi.

*Aili ja Tiina*

Võrumaa õppereisi viimane külastus koht oli [Roosu talu](#) Võrumaal Sulbi külas. Talu sai ametliku alguse 1996. aastal. Taluperemeesteks on isa Aivar ja poeg Ivar Rosenberg. Talu keskendub eelkõige mahepõllumajandusele, kasvatades nii teravilja kui ka kariloomi - eelkõige lihavesiseid ja Texel tõugu lihalambaid. Lihavesiseid on ligikaudu 50 pead ja lihalambaid 350 pead.

Loomi kasvatatakse looduslähedaselt ja vabapidamisel, mistõttu on ka talust pärinev liha hinnatud just oma puhtuse ja maitse tõttu. Samas tuleb looduslähedase pidamisega ette ka väljakutseid.



Suurimaks mureks on olnud hundirünnakud, mis on piirkonnas sagenenud ning põhjustanud kahjuks loomade hukkamist. See on talupidajale nii majanduslikult kui ka emotsionaalselt raske.



Talul on haritavat maad ligi 600ha, millest suurt osa renditakse ümberkaudsetelt naabritelt. Teraviljadest kasvatatakse kaera ja nisu.

Talus töötab 6 inimest. Taluperemehed Aivar ja Ivar



tegelevad põldudega. Ivari abikaasa Jaana tegeleb loomadega. Hooajatööl käib abilisi ja palgal on mehhaanik.

Taluperemees Ivar on talu tegemiste kõrvalt olnud aastaid Võrumaa Talupidajate Liidu juhatuse esimees, tegeleb judoga ja hoiab au sees kohaliku künnivõistlust.

Talul on mitu tegevussuunda:

Põllumajandus ja loomakasvatus

Argoturism ja maaturism

Vaba aja/loodustegevused

Ürituste ja kogukonnatöö

Selline struktuur aitab olla mitmekesine, vastupidav ja jätkusuutlik.

Roosu talu pälvis 2019. aastal parima talu tiitli.

Roosu talus toimus ka õpituba Marika juhendamisel, kus valmistasime rohelist kiirsaia.



Kohe algusest peale oli tuba õhinat ja saginat täis. Kiiresti varuti endale toorained ja moodustati saiaküpsetamise paarid, sest seltsis on segasem ja meeskonnatööd peab ka oskama. Sõtkuti ja segati niikaua kui saiasegu valmis ja aeg



vormid täita. Retseptist tuli kinni pidada, et sai ikka kerkiks ja tegu õnnestuks. Ahjuvalve tööriühm oli kõik ahju vigurid endale selgeks teinud. Saiavormid restidele ja ahju küpsema. Tore oli vaadata saiade küpsemisprotsessi ja need lõhnad, kui saiad ahjust tulid. Selle retsepti järgi tehtud sai päästab päeva, kui tulevad ootamatud külalised. Isetehtud on ikka kõige parem!



### *Osalejate mõtted:*

- Õppereisi jooksul jäi silma, kui tugevalt Võru piirkonna ettevõtted toetuvad pärimusele, vanadele töövõtetele ja oma koha lugudele. Olgu see veinitalu, suitsusaun, talutootja või väike kohvik, igapäev oli oma lugu, mis oli sügavalt seotud peretraditsioonide ja kohalikul moel tehtud toiduga. Mitmes ettevõttes oli näha põlvkondlikku järjepidevust, kus tegevusi veavad koos nii vanemad kui nooremad pereliikmed.
- Ettevõtjana sain mitu head mõtet, eriti saalirendi ja koostöö tootlustuse teemal. Samuti tekkis rohkem ideid, kuidas tuua hosteli tegemistesse sisse kohalikku lugu ja tootjate tutvustamist. Sellised õppereisid on minu jaoks kindlasti vajalikud. Need annavad motivatsiooni, avardavad mõtlemist ja loovad uusi kontakte. Edaspidi võiks olla veidi rohkem aega aruteluks ja mõtete kokkuvõtmiseks, et ideed jõuaksid kiiremini tegudeni.
- Mulle meeldis väga selle õppereisi juures see kui kokkuvõttes on pered, erinevad põlvkonnad ühiselt pingutavad oma ettevõtte heaks.
- Uma Mekk ja võrgustiku ettevõtjad on eeskujuks igale toidutootjale. Muljet avaldas ka Uma Mekk võrgustiku ettevõtjate ühtsus. Pea kõik külastatud ettevõtted olid perefirmit, kus tegutsetakse suure rõõmu ja pühendumisega. Vastuvõtt oli soe ja külalislahke ning tootjad olid valmis jagama oma kogemusi, brändi loomise lugusid, väljakutseid ja edu saladusi. Uma Mekk toiduvõrgustiku ja ettevõtjate vaheline võrratult tore omavaheline koostöö jättis väga tervikliku ja tugeva koostöövõrgustiku mulje, mis toetab piirkonna mainet.
- Sellised õppereisid on väga vajalikud. Need inspireerivad, annavad uusi ideid tootearenduseks ja turunduseks, tugevdavad omavahelist koostööd ning aitavad luua uusi kontakte ja koostöövõimalusi. On põnev näha, kuidas teised piirkonnad toimetavad ja sellest õppida. Suur tänu väga põneva ja inspireeriva õppereisi eest!
- Õppereisi positiivne kogemus, mis silma jäi, oli see, et Võrumaa väiketootjad teevad mõnusalt koostööd, on välja kujunenud võrgustik, turustatakse vastastikku tooteid, toetatakse teineteist. Koos on kindlasti lihtsam toime tulla.
- Õppereis oli hästi korraldatud ja oli võimalik külastada erinevaid tootjaid ja tõdeda, et paljud probleemid ja väljakutsed on meil sarnased. Reisiseltskond oli väga asjalik ja tore ning oli piisavalt võimalusi tutvumiseks ja omavahelisteks vestlusteks. Suur tänu võimaluse eest koos teiega midagi huvitavat kogeda!
- Õppereisil omandatu põhjal saab teadmisi, ideid, jagada kogemusi erinevate ettevõtjatega. Sellised õppereisid on väga vajalikud ettevõtte arengus, saada uusi mõtteid äritegevuse edendamiseks. Minu ettevõtte tegevusalaks on turism ning turism on suurepärase viisi, kuidas soodustada näiteks kultuuripärandi tutvustamist ja luua selleks võimalusi. Jäin reisiga väga rahule ka korraldusliku poole pealt, aitäh.
- Märksõna, mis õppereisilt kõlama jäi, on koostöö. Mitte igaüks ei ole ainult enda eest väljas, vaid näha on, et aetakse ühist asja. Tore!
- Aitäh, et selliseid reise korraldate ja kaasa kutsute. Kuigi ma ise ei ole tootja, laiendab selline muljete ja kogemuste vahetamine oluliselt silmaringi ja aitab ettevõtjaid paremini mõista.



- Meie õppereisi omapära oli see, et kõik külastatud ettevõtted olid alguse saanud perekonniti. Kes tegutses väiksemana, kes suuremana, aga pere toetus oli kõikjal olemas. Kõikjal oli mõeldud ka tuleviku peale. Mõni oli oma firma pidamise üle andnud juba nooremale põlvkonnale, Mooska talu peremees ütles aga, et võtab lähiajal noored kokku ja kui kellestki talu edasiarendajat ei saa, siis müüb talu töötavana uuele omanikule. Peaasi et tehtud elutöö edasi kehtaks. Igal õppereisil on olnud oma piirkonda eristav osa ning igaüks on leidnud sealt midagi kasulikku. See eripära ongi meie õppereiside trump ja iga õppereis toob kindlasti jälle midagi uut ja põnevat.



Aruande pani kokku Kristel.