

VIRU LEADER TEGEVUSGRUPPIDE KOOSTÖÖPROJEKTI ÕPPEREIS MONTENEGROSSE, 03.- 10.06.2021



REISIKIRI

3. juuni. Sõidupäev. Lend Tallinn – Riia – Dubrovnik. Transfeer Herceg Novi. Majutus Herceg Novi lähisel hotellis Azzurro. Õhtusöök.

4. juuni. Pärandkultuur ja piirkonna pärlite turundamine.

Reedel viis õppereis meid mööda rannikuäärset teed ümber Kotori lahe, mis on üks Aadria mere rannikust kõige kaugemale ulatuvaid lahti ning mida nimetatakse vahel ka Euroopa kõige lõunapoolsemaks fjordiks, kuigi see seda tegelikult ei ole. Nägime lahes paiknevaid saari ja rannal asuvaid armsaid väikelinnu.



Sõidu ajal räägiti meile muuhulgas ka Montenegro taimestikust, mis on rannikul tänu siinsele suurepärasele soojale ja lumeta kliimale äärmiselt mitmekesine ning erinevad sissetulnud taimed, näiteks banaanipuud ja palmid, kasvavad siin väga hästi. Mägedes see-eest hoopis puudub mõnel pool muld ja taimkate.

Suurem osa inimesi Montenegros on õigeusklikud, kuid on ka katoliku ja islami konfessiooni järgijaid. Riiklikult tähistatakse nii õigeusu kui ka katoliku usupühaid ning üldiselt on inimesed sellega rahul, sest see tähendab nende jaoks rohkem vabu päevi. Samas on paljud siinsed konfliktid eri rahvaste vahel toimunud just usulistel põhjustel.

Mereäärses piirkonnas nägime mitmeid merekarpide kasvandusi ning saime soovitusel proovida lõunaks kindlasti värsked merekarpe. Allikatest lahte saabuv magevesi pidavat muutma karbid eriti priskeks ja maitsvaks. Ühe merekarbi kasvatamiseks söömiseks sobivaks läheb aega umbes aasta.



Tegime peatuse Verige väina juures, mis tähistab Kotori lahe kõige kitsamat kohta ning tähendab tõlkes ahelaid, kette. Iidsetel aegadel tõmmati siia kohta kett ette, et takistada laevade sissesõitu.



Külastasime Perasti linna lähedal saart, mis on inimeste poolt loodud 150st kividega täidetud ja uputatud paadist, umbes 3000 ruutmeetrit suur ning kus asub Neitsi Maarjale pühendatud katoliku kirik ja muuseum. Väidetavalt leiti kiriku asukohast merest kaljunukilt Neitsi Maarja ikoon, mis oli hõbeplaatidega kaetud. Kohalike seas kultuslikuks saanud kohta otsustati ehitada kirik, kus leitud ikoon asub ka praegu.

Alates 17. sajandist hakati siia kirikusse tooma poisslastele õnne toomiseks väikeseid hõbeplaadikesi, mida on nüüdseks kiriku seintel üle 2000. Seintel on ka palju meresõiduga seotud maale. Saame võimaluse imetleda kunstnik Tripo Kokolja maale, mida on siin umbes 30. Kirikusse on maetud ka siin pikalt teeninud preester.



Külastasime Perasti linna, mis on alguse saanud väikesest kaluriküläst, kuid millest sai 16. sajandil oluline sadamalinn. Tänapäeval on see väikelinn eelkõige tuntud turismisihtkohana ning püsielanikke on siin vähe.

Külastasime Unesco maailmapärandi nimistusse kuuluvat Kotori linna, mida ümbritseb Veneetsia vabariigi ajal ehitatud linnamüür ja mille arhitektuuris võib leida palju sellest ajast pärinevaid hooneid. Linn on tõeline väljakute, kirikute, muuseumide, Veneetsia paleede ja väikeste hubaste kohvikute rägastik. Vali ainult endale sobiv paik, kus mõnusalt aega veeta ja inimesi jälgida, linnasaginast osa saada või siis näiteks kohalike kassidega tutvust teha, keda siin ringi jalutades võib kohata sadu.

Merekarbifarmi külastus.

Vahemere rannakarbi kasvatuse traditsioon ulatub 40-50 aasta taha, ehkki esialgsed katsetused söödavate kahepoolmeliste (austri ja rannakarbi) tootmise võimaluste kohta algasid 1960. aastatel Boka Kotorska lahes. Vahemere rannakarpe kasvatatakse paarikümnes väikeses farmis, millest igaüks toodab 5–30 tonni karpe aastas. Need on pereettevõtted, kõik asuvad Boka Kotorska lahes, kus on parimad bioloogilised tingimused nende kasvatamiseks.



Aastatel 2019–2020 oli Vahemere rannakarbi keskmine aastane toodang 180 tonni. Koroonaaasta on väljapüügile jätnud jälje, kuna riik oli suletud ja ei lubatud ka siseturismi. Alles sellest kevadest on hakanud inimesed liikuma ja karbikasvatajad saavad hakata vaikselt taas oma karpe turustama. Tehistingimustes kasvatatavaid liike müüakse enamasti väikestele jaemüüjatele, restoranidele, hotellidele ja turulettidele.

5. juuni. Ettevõtlus ja usukultuur.

Äratuskell annab kell 6:30 teada, et aeg on asuda toimekatele tegudele. Läbi hommikusöögi buffee viib meid tee bussi poole. Võtame suuna üle vee ja mägise piirkonna põnevatesse kohtadesse, mida meie imetlusväärset laia silmaringi omav giid Ester Laansalu on meie jaoks kokku pannud.

Tänasesse päevakavva mahub mitme kohaliku tootja ja teenusepakkuja külastamine. Igaühel oma põnev lugu, mida alljärgnevalt põhjalikumalt kirjeldatud.



Jõuame 3,5 tunni pärast, kohalugude kuulamise saatel, multifunktsionaalsesse viinamarjakasvatusse Plantaže.

Muljetavaldav Euroopa suurim viinamarja kasvatus, mis mahub kokku 2300 hektarile. Tegevuse ettevalmistamisega alustati juba 55 aastat tagasi, viinamarja istandus on olnud 17 aastat.

1963.a kuulus ettevõtte riigile. Hetkel kuulub 54% riigile ja 46% erinevatele riigiettevõtetele.

Vanasse lennukite angaari on ehitatud veinikelder, kus on hoiul üle 2 miljoni liitri veini. Veinikeldrid ulatuvad lennujaamani. Hoone on 365 meetrit pikk.

Kasutatakse kolme sorti tamme veinivaatide tegemiseks ja neid toodab neile tootja Itaaliast. Suurim vaat mahutab 10 tonni.



Territooriumile jääb hoone, kus on hoiul üle 27 miljoni liitri veini.



Kasvatatakse 27 erinevat sorti viinamarja. Neli kohalikku sorti ja 23 üldtuntud sorti. Viinamarju korjatakse nii masinaga kui ka käsitsi. Toodetakse klassikalisi veine, Barikveine, šampust, rakit. Aastas toodetakse kokku kuni 17 miljonit liitrit. 22 miljonit kilo viinamarju kulub selleks.

Aasta jooksul tehakse viinamarjaistandusele 6 pritsimiskorda. Ala jääb subkontinentaalse ja merelise kliima alale, mistõttu on see kasvamiseks väga hea. 18 000 oliivipuud on istutatud suurele alale. Samuti tegeletakse kõrvalharuna nektariinide ja forelli kasvusega.

Ettevõttes viiakse läbi mitmeid üritusi, koolitusi, degustatsioone ning pakutakse ka toitlustusteenust. Neil on 46 müügiesindajat erinevates riikides. Ettevõttes töötab 500 igapäevast töötajat ja kuni 300 võetakse hooajal juurde viinamarju noppima.

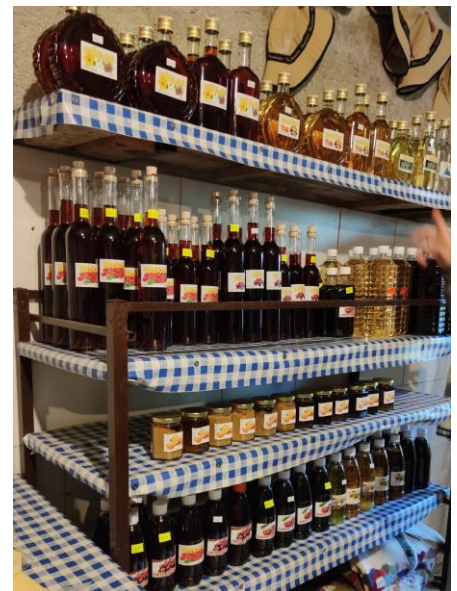


Pärast võrratut elamust viib meid kahe tunni pikkune teekond mäest üles sinkavonka Ostrog kloostrisse - palverändurite pühapaika. Tervenemise nimel on suure kloostri esine kaetud palverändurite laagriga. Siia jõudmiseks tulevad nad kõrgele mäele paljajalu. Meie aga saime adrenaliinirohket ekstreemset bussisõitu mööda kitsast ülijärskude kurvidega teed.

Kloostriesine on varustatud mitmete suveniiri poodidega ning mõned kurvid allapoole teretab ees restoranide tänav läbiseigi samade suveniiride, mee ja veini poodidega. Siinsamas tegime kerge lõunasöögi peatuse ning saime maitsta kohaliku kalasuppi. Ehtne näide sellest, kui oluline on populaarsetes külastuskohtades, olgu see klooster või enimkülastatav matkarada, omada lisaks toetavaid teenuseid - toitlustus ning kohalike toodete müük. Meil on siit väga palju õppida!



Nüüd ootab ees kahetunnine teekond mööda kaunite vaadetega mägist teed Njeguši külasse, mis on tervenisti pühendunud kuivatatud sinkide tootmisele.



Iga majapidamise juures on näha singimüügi reklaami. Sinki tehakse sea tagajala tükist. Lihast pressitakse vedelik välja, soolatakse kohaliku meresoolaga ning seejärel suitsutatakse 15-kraadise temperatuuriga pool aastat ning seejärel pannakse järgmiseks pooleks aastaks laagerduma. Kogu protsess tehakse käsitsi. 1 kg sinki maksab 20 eurot. Aastas toodetakse 500 jalga ehk 3250 kg. Toorest liha kulub selleks täpselt poole võrra rohkem ehk 6500 kg. Sink on säilivusega kuni 5 aastat. Turundatakse Montenegro kaubandusse ja HoReCa'sse.

Aga vot prügimajanduse ja loodushoiu alase teadlikkusega on siin lood ikka väga kehvad - märkasime üsna mitmel korral, kuidas eessõitvatest autodest prügi välja visati. Teeäärsed on sodi täis. Tuleb teha üks ühisprojekt Montenegroga KIKi kliimamõjude vähendamise programmi, mis eeldabki just kolmandate riikide kaasamist ☺.



Päev oli teadmisterohke ning õppereisil osalejad said teada hulganisti erinevaid fakte, kuidas toimib maailma suurim veiniprodukt, palverändurite tähtis pühapaik, mis ühtlasi ka turismimagnet, ning vinnutatud singi tootmisele spetsialiseerunud küla - on, mida üle võtta ja rakendada ka oma tegevuspiirkonnas.

6. juuni. Loodusturism ja selle arendamine hajaasustatud piirkonnas.



Moraca kanjonit võib nimetada Euroopa suurimaks kanjoniks ja kindlasti on see üks kaunemaid kohti Montenegros. Ka rannikuahelikud ulatuvad 1500–1700 meetrini, sealsed lubjakivid on tugevasti karstunud, kohati puudub muld ja taimkate täielikult, aga väikestel legendikel on näha kasvamas kartulit, aeduba, viinamarju ja teisi aedvilju.

Teeme peatuse Moraca kloostri juures. Klooster koosneb väikesest kirikust, katedraalist, munkade elukohtadest ja kaunist aiast. Aias kasvavad viinamarjad, aga ka kartul, mais, köögivili ja aeduba. Moraca klooster on üks Montenegro enimkülastatud vaatamisväärsusi ja montenegrolaste jaoks väga oluline. Kloostri sissepääsu juures pakuvad kohalikud tootjad mett, suveniire ja teisi kohalikke tooteid.

Jätkame teekonda ja giid tutvustab montenegrolaste igapäevaelu. Kodusõda mõjus kohalikele rahvastele raskelt. Suurettevõtted lõpetasid töö ja siiani ei ole majandus taastunud. Paljud on Montenegrost lahkunud, töötavad ja elavad teistes riikides. Kuid alati rõhutatakse, et sõda on läbi ja nüüd elatakse rahumeelselt edasi, mingit vaenu ei ole.



Palgatase on madal ja sobivat tööd on raske leida, ametiasutustes on palju bürokraatiat. Kuna sissetulekud on väikesed, on raske leida sobivat elamispiinda. Arvatakse, et nendes maades, mis asuvad „euroopa südamele“ lähemal, on kergem arendada majandust ja saavutada edu (näiteks



Sloveenia). Väga oluline on majanduse seisukohalt turismi arendamine. Koroonatõttu on turismisektor jällegi raskustes. Koroonatingimustes olid ka Montenegro lapsed koduõppel ja kehtestati liikumispiirangud. Inimesed võisid liikuda ainult oma valla piires. Tasapisi hakkab Montenegro jälle avanema ja turistide vastu võtma.

Tara kanjon on Euroopa sügavaim ja oma erakordse ilu tõttu saanud nimeks Euroopa pisar! Tara kanjon ja Durmitori mägi (2525 m) on kantud UNESCO looduspärandi nimistusse. Üle 2300 meetri kõrguse on Durmitori rahvuspargis 23 mäetippu.



Jalutasime Durdevića Tara sillal, mis on saanud kogu piirkonna sümboliks. Piirkonnas tegutsevad reisikorraldajad pakuvad erinevaid matku, koht on ideaalne ekstreemspordi ja eriti raftingu huvilistele.

Sõidame edasi Zabljaki, kus asub Montenegro kuulsaim suusakeskus. Siin on mõnus puhata ka suvel, et nautida jahedamat ilma. Loodus on siin lähedane ja

tuttav. Jalutame mägijärve äärde läbi kuusemetsa ja märkame kasvamas ülaseid, jänesekapsast jms tuttavat. Paljud on tulnud siia matkama koos perekonnaga. Spordihuvilistel on võimalik harrastada suusatamist aga ka matkamist, mägironimist või mägirattasõitu. Saime ülevaate sealsest matkaradade süsteemist ning „aeglasest turismist“ ja Obike rattalaenutuse võimalustest.



7. juuni. Caravici farmi külastamine.

Carevići etnoküla (Ethno Village Carević)

7. juuni viis meid taaskord Montenegro läänerrannikule. Sel korral Budva valda Krimovica külla, kus ligi 60 hektaril paikneb Carevićite perekonnale kuuluv talukompleks või nagu nad ise kutsuvad – etnoküla. Meile arusaadavam nimetus oleks ilmselt esindusmõis. Mõis laiub Aadria mere ääres hingematva vaatega Ploče ranna kohal ning kohalike väitel on tegemist ühe populaarsema sihtkohaga Montenegros. Kompleksi keskmes on hiiglaslik kõrgetasemeline restoran mitmete saalide, terrasside ja jalutusalladega. Menüüs pannakse rõhku eelkõige kohalikule toidukultuurile ning kelneritelt saadud info kohaselt on kogu pakutav toit pärit sama kompleksi farmidest.



Kuigi meie ringkäik hõlmas küllaltki väikest osa kompleksi territooriumist, jäi silma selle üsna luksuslik olemus. Tehtud investeeringud ja nende paiknemine andis mõista, et kogu tegevustikku soovitakse eksponeerida ka turistidele. Meid sõidutati mööda territooriumi elektriautodest rongidega ning kõikjale oli küllaltki vaba ligipääs uudistama. Seda ka piimakarja ja parasjagu poegivate kitsede

juurde. Kõrvutades restorani mastaape ja meile näidatud loomakasvatusala ei tundunud aga usutav, et kogu toit ainult oma farmidest tuleb. Täpset vastust sellele küsimusele ei õnnestunud küll saada, kuid võib eeldada, et kusagil on sama omaniku valduses suuremad ning tootmisele, mitte turistidele optimeeritud farmid. Vastasel juhul ei suudaks nähtud farmid kindlasti tippahooajal restorani vajadust ära katta.

Suurt elevust pakkusid n-ö vabapidamisel villasead – tiheda karvaga kärssninad, kes aretati juba 19. sajandi Ungari kodusea ja Euroopa metssea ristamisel. Muret Euroopa Liitu viimastel aastatel vaevanud seakatku suhtes ei paistnud farmis aga kusagilt. Samuti jäi silma, et ilma igasuguse jäätmekäitlusprobleeme puudutava filosoofiata rändasid kõik restoranis tekkinud jäätmed sigadele maiustamiseks. Ja õige ongi, milleks raisata? Kõikjal jäid silma ka alles noored, hiljuti rajatud viljapuu- ja oliiviistandused. Piimakarja kõrvale on farmi rajatud loomulikult ka meierei ning seal valmiv juust läheb müügiks nii kohapeal, kui kaubandusvõrgus. Lähiajal on plaanis alustada jäätise tootmisega. Ümber restorani laius ka uhke loomaaia-ala, kus üheskoos toimetasid kitsed ja kuked!



poliitikutega kõigile teada ja kauaaegsed. Pole hinnanguid anda. Ometi võtsime hilisematest aruteludest kaasa tõdemuse, et sellise mastaabi ja aktsendiga ettevõtmist on äärmiselt keeruline kasumisse korraldada, kui



Omavahelistest vestlustest kohaliku giidiga võis välja lugeda, et farmikompleksi omanik teeb oma investeeringuid siiski teistest tegevusvaldkondadest teenitud vahenditega. Nii olevat tema käes viimase aja olulisemad riigi tee-ehitushanked ning tema seosed riigi tipp-meie asi külalistena sellisele toimimisviisile



sisse arvestada ka investeeringuteks kulunud vahendid. Jääb vaid loota, et Carevići perekonna poolt paigutatud vahendid aitavad kaasa Montenegro toidukultuuri säilimisele ja kohaliku eripära tutvustamisele kaugemalt kandi turistide seas

veel palju aastaid.

8. juuni. Militaarturism, pärandkultuur ja traditsioonid.

Väikese Rose küla lähedal on kolm allveelaevatunnelit, mille ehitas Jugoslaavia armee. Ava väliskülg on kujundatud ja kaetud võltskividega, nii et need ei oleks satelliitidele ega luurelennukitele nähtamatud. Üks tunnelitest on avamere ja Mamula saare suunas, teised kaks on umbes 1-2 km Tivati suunas. Ümberringi on ka mõned hüljatud Jugoslaavia mereväe laevad. Kõik tunnelid on tupikud, nii et laevad ei saanud läbi ujuda, ainult varjuda. Pikkus: umbes 100 meetrit ja sügavus umbes 10 meetrit.



Lisaks külastasime erinevaid koopaid, mida oli sellel rannikul



hulganisti.

Pagariäri Pekara Klas 2 külastamine. Väike pereäri, kus küpsetatakse tooteid kohapeal ning sortiment on

suur. Perenaise sõnul on viirus teinud oma töö ja nad olid viiruse ajal suletud. Meie külaskäigu ajal on avatud alles kolmandat päeva, sellest ka väiksem sortiment.



9. juuni. Strategia päev. Arutelud ülemineku perioodi rakendamisest ja uue perioodi planeerimistest. VIRU Koostööprojekti arutelu. Herceg Novi tootjate külastus. Hotellis toimus COVID-19 PCR testimine kogu grupile, et saaksime alustada koduteed turvaliselt ja tervelt. Testimine on Montenegro riigi poolt külastajatele tasuta ning sertifikaadid väljastas kohalik haigla. Väga positiivne kogemus kuidas külalisi piirkonnas vastu võtta.

10. juuni. Kojulend.

Transfeer Dubrovnikusse. Horvaatia väiketootjate turu ja Dubrovniku vanalinna külastus. Lend Dubrovnik – Riia – Tallinn.