Koostööprojekt „Põhja-Eesti paepealsed maitsed"
Õppereisi Soome kohaliku toidu päevadele – Lähiruokapäivä 2025
5.-7. september 2025 aruanne

Soome korraldab avatud talude päeva aastast 2016, algselt kandis sündmus nime "Ostaa tilaltaa" ehk Osta talust, alates 2021. aastast muudeti nimi "Lähiruokapäivä" ehk Kohaliku toidu päevaks. Korraldajad kutsusid oma tooteid ja teenuseid tutvustama igas suuruses ning vormis tootjaid, talusid, teenusepakkujaid jne, kes tegelevad Soome kohaliku toiduga ning käsitööga. Eesmärgiks on tuua esile maapiirkondade mitmekesisus, tutvustada kohalikke toidutootjaid ning luua otsene kontakt tootjate ja tarbijate vahel Riiklik üritus on aasta-aastalt kasvanud ning 2024. aastal osales 318 ettevõtjat ja hinnanguliselt oli üle 100 000 külastaja. Tänavu tuli uus rekord, osalejaid oli 335. https://lahiruokapaiva.fi/

Õppereisi eesmärgiks oli panna ennast tavakülastaja rolli, nii on kõige parem näha, kuidas külastuskohtades päeva korraldus sujub. Piirkonna valikul, mida külastada, valisime lõpuks Maitsete õhtu Kauhajokis ning selle läheduses olevad avatud ettevõtted, kuna vahemaad on pikad ning avatud talud avavad oma uksed väga erinevatel kella aegadel ning sageli ainult 3-4 tunniks, loobusime avaürituse külastamisest.

5. september 2025

Ain ja Laima:

Saabumise päeval külastasime **Oy Agrocenter Ltd**, mis tegutseb Ketolan Strutsitila nime all Rajamäki külas ja kasvatab jaanalinde.

Traditsiooniline maatalu (lehmad, sead, hobused, kanad) on aja jooksul ümber kujundatud turismitaluks, milles ei puudu ka tootmine. Praegused omanikud Sirpa ja Jan-Ole Granholm on talus toimetanud aastast 1994. Igas vanuses külastajad, pered ja suuremad grupid pääsevad jaanalinnutalu külastama aastaringselt. Võimalus on osaleda elamuslikul jaanalinnusafaril. Sirpa ja Jan-Ole alustasid 15 jaanalinnu munaga, nüüd on talus aastaringselt 60-100 lindu. Kuulsime peremehe käest temale omasel humoorikal toonil jaanalindude elust palju huvitavat. Emaslinnud munevad tavaliselt suvisel perioodil keskmiselt 30 muna, ülepäeva ühe muna ja nii umbes 20 päeva jooksul, mille ajal nad üldiselt ei söö. Sellele järgneb 7-10 päevane puhkepaus, mis kulub peamiselt kõhu täissöömiseks ja jälle uuele munemise ringile. Isaslindude, kes eristuvad emaslindudest punaste mokkadega (noka servad on isaslinnul punased) ja uhke musta „kuuega", läheduses tuleb olla väga ettevaatlik. Tavaliselt on isaslinnul rohkem kui üks „naine" või „pruut" ja neid valvab ta hoolega. Kord juhtus, et peremees jäi aedikus isaslinnu ja tema „naise" vahele. Tulemus ei andnud end kaua oodata ning peremehe hammaste ravi võttis aega ligi 2 aastat.

Jaanalinnu liha, munad, suled turustatakse ilma hulgifirmade vahenduseta läbi oma talu. Kogu tööprotsess tugineb oma perel. Lisatöötajaid kasutatakse suuremate ürituste korral talu kohvikus, mille juurde kuulub suur peosaal erinevate sündmuste tähistamiseks. Talul on oma inkubaator ja väike tapamaja. Liha külmutatakse ja turustatakse külmutatuna talust otse ostjale. Hetkel on menetluses LEADER projekt jaanalinnurasvast salvi tootmise seadmete soetamiseks.

Salve müüakse kohvikus olevas poes. Samas on müügil ka liha, munad, erinevad suveniirid, mis on tehtud jaanalinnu nahast, munakoortest, sulgedest jne. Jaanalinnud vaadatud ja peremehe huvitavad lood kuulatud, suundusimegi kohvik-poodi, kus perenaine pakkus meile jaanalinnulihast valmistatud kodust hotdogi, munast valmistatud omletirulli ja magustoiduks siidist jäätist.

6. september 2025

Tiina ja Indrek:

Lähiruokpäivä avapäeva hommikul külastasime ja osalesime kommi tegemise töötoas pereettevõttes nimega **Namitupa**, mis asub Ilmajokil. Ettevõte on spetsialiseerunud käsitöö karamellkommide ja lagritsamaiustuste valmistamisele. Tegevust alustati 1990.a alguses. Vastuvõtt oli väga lahke. Tutvustati oma ettevõtet ja räägiti väga põhjalikult karamellkommide ajaloost. Neil on kena müügiruum, piisavalt väike ja kodune. Tootevalik on väga suur, põhiliselt maiustused, kuid ka kõiksugu suveniire - kruuse, märke, kleepse, kaarte jne. Toodete pakendid on selgelt eristuvad, kui võrrelda suurfirmade toodetega. Töötuba oli omaette elamus. Saime näha ja kaasa teha piparmündi karamellkommi valmistamise protsessi algusest lõpuni koos põhjaliku selgitusega. Töötoas vormis igaüks endale maiustuse oma oskuste järgi.

Tähelepanuväärne, kui hästi oli paika pandud töötoa tegemise korraldus. Kõik oli viimase kui detailini paika pandud, kes kuhu astub, kus seisab ja mida teeb. Ei mingit segadust, kõik käis korra järgi.

Namitupa puhul tooksin eraldi välja suurepärase vastuvõtu ja teeninduse, teeninduskultuur Soomes üldiselt on teadagi suurepärane.

Nende müügilett oli väljas ka Kauhajoki toidumessil, mida meiegi külastasime.

Namitupa ei ole lihtsalt maiustuste valitseja — see on ehe lugu karamelli ja lagritsa armastusest, puhas rõõm ja käsitöö paik.

Aili ja Kaili:

Kataja piimafarmi külastus Ilmajokil Koskenkorva külas möödus idüllilisel kaunil sügispäeval rahulikus tempos. Seitsmendat põlve lehmakarja pidavas talus on loomi umbes 30 – nii mustakirjusid kui punaseid, kes annavad aastas 10 000 liitrit piima. Haritavat maad on talus ligi 60 hektarit. Suurema osa talutöid teevad oma perega, aga mõnikord ostavad spetsiifilisemaid teenustöid ka sisse.

Talust saab osta toorpiima oma nõudesse, aga see maht ei ole suur. Seda võimalust sai kasutada ka avatud talude päeval, piimaliitri eest küsiti 2 eurot. Põhilise osa piimast müüvad Valiole. Talus sirgunud noorperenaine on äsja lõpetanud valdkonnakohased õpingud ning on muuhulgas olnud praktikal ka Eestis.

Lähiruokapäivä raames oli kohapeal müügiks naabertalu köögiviljad ja omatalu küpsetised, mida sai nautida taluõuele sisseseatud hubases kodukohvikus. Loomade juurde kahjuks taudiohu tõttu ei pääsenud.

Kristiina ja Elsa:

Koskenkorva kõrts on eriliste kogemuste saamise koht legendaarse viinatehase kõrval ning oma nime on saanud küla järgi. Meid võttis vastu peremees Jaakko, kes rääkis kõrtsi ajaloost ja tegevustest. Koskenkorvan Trahteeri on pereettevõte, mis tegutseb Koskenkorva talus ja mida Koskenkorva perekond on pidanud kolm põlvkonda. Majal on pikk ajalugu – varaseimad kanded pärinevad 1546. aasta maksuregistrist, kui maja kuulus Pentti Laurinpoika Kokkole. Juho Kuhna ostis talu 1870. aastal, laiendades selle suureks vilja- ja karjafarmiks.

1998. aastal asutasid Martti ja ta abikaasa Päivi turismifirma Koskenkorvan Trahteeri, mis on juba mitu aastakümmet renoveerinud ruume külaliste vastuvõtmiseks ehk kõrtsi pidamiseks. 2018. aasta alguses toimus Trahteeri ajaloos taas põlvkonnavahetus, kui ohjad võtsid üle Jaakko ja Sari. Praegu kuuluvad kompleksi kõrts, muuseum, majutushoone, saunad ja pood. Kõrts on populaarne paik pidudeks, pulmadeks, seminarideks, kontsertideks. Suvel mahutab kaunis sisehoov pidustusteks kuni 100 inimest.

Toitlustust pakutakse rootsi laua stiilis ja loomulikult on toit tehtud kohalikust toorainest. Ka meil oli võimalik nautida hubases miljöös sügisandidest inspireeritud lõunasööki.

Kuulsa odrapõllu serval paiknevaid saunasid saab rentida eraviisilisteks üritusteks, suvel korraldatakse kõigile avatud saunaõhtuid.

Muuseumis on võimalik näha ja kuulata lugusid ning fakte koduse piirituse valmistamise ajast. Avatud on püsinäitus, kus on näha lai valik legendaarseid Koskenkorva tooteid.

Lähiroakpäiva raames oli võimalus kaasa osta erinevaid õllesid, siidreid ning kohalikku mett.

Leo ja Alo:

Kurikkas oli meil plaanitud väikepruulikoja mekitoa (brewpub/taproom) külastus. Kohale jõudes hakkas silma tünniga haagis, vist mõeldud välimüügi jaoks, ja väikepruulija kohta harjumatult suur kääritustank.

Kurikka Mütsivabriku asutamiseks peetakse 1899. aastat, kui poemüüja ja mütsimeister Iisakki Luhtala koos abikaasa Mariaga palkasid oma mütside tootmisse esimese töötaja. Tehas tegutses pereettevõttena kuni 1975. aastani ja oli kunagi üks Soome riigi suurimaid rõivafirmasid, kus tippajal töötas üle 300 inimese.

Mütsivabriku muuseumiosa asub arhitekt Aarne Ervi projekteeritud hoone esimesel korrusel sissepääsu kõrval. Vitriinides nägime erinevaid peakatteid (s.h. mitme jõustruktuuri vormimütsid), fotosid, tehase lugusid jne, nii Kurikka Mütsivabriku kui ka Isohellanki aegadest.

2022.a. ostsid kohalikud ettevõtjad kompleksi hooned ja alustasid renoveerimist. Aarne Ervi projekteeritud tehasehoone teisel korrusel asuvad lisaks õlletehasele ka pood ja restoran, mille miljöös saab nautida õlletehase KULO tooteid ja riigi parimaid pannipitsasid.

Õlut pruulitakse kaubamärgi Kulo all, õlleäpis Untappd on registreeritud 8 sorti õlut. Untappdi check-in'e on Lakkitehdases umbes 1400. Tehakse nii laager- kui eiltüüpi õllesid, sealhulgas nisuõlu. Õlut müüakse lisaks kohalikule mekitoale veel ümbruskonna pubides ja söögikohtades. Korraga pruulitakse (ehk ühe keedu suurus on) 750 liitrit. Seda üllatavam on õues asunud tanki suurus, tõenäoliselt mahub sinna laagerduma umbes 10 keetu korraga. 2023. aasta tootmismaht oli umbes 20 000 liitrit õlut.

Majas saab korraldada erinevaid sündmusi ja üritusi, näiteks meie külastuse ajal oli majas pulmapidu.

Programmi kokkupanemisel ning grupikülastuse kokkuleppimisel, öeldi, et kahjuks ei saa pulmapeo tõttu õllede degusteerimist teha, aga saate külastada muuseumi ning proovida pannipitsasid ja kaasa osta õllesid poest. Huvitavaks kogemuseks meile oli kohale jõudes, et külastajaid ei oodanud keegi. Polnud ka mingit Lähiroakapäiva tähistust, kuigi endiselt oli üleval kodulehel, et on avatud mõlemal päeval. Külastajaid ka peale meie ei olnud kedagi näha.

Ühe kohaliku juhusliku mööduja abil, leidsime õige ukse üles ning tutvusime siis iseseisvalt muuseumiga. Kuna Ain ja Laima olid meile tõlkideks, siis oli Laima ettenägelikult printinud kodus välja internetist leitud info, mille ta siis kenasti meile ette kandis muuseumis. Trepist üles minnes, tuli meile vastu ilmselt köögitööline, kes ütles, et kuna on õhtuse pulmapeo ettevalmistused, siis meiega ei tegeleta ja nii jäimegi lubatud parimatest pannipitsadest ilma ning ka meie õllede kaasaostu soov ei huvitanud kedagi. Aga pole halba ilma heata, nii jäi meile rohkem aega toidumessiga tutvumiseks.

Heiki ja Sirje:

Õppereisi raames külastasime 6. septembri 2025. a õhtupoolikul **Kauhajoki toidumess**i, mis toimus juba 33. korda. Traditsiooniline toidumess on tõeline kogukonna pidupäev täis maitseid ja elamusi. Kohal oli üle 120 kaupleja, kes tutvustasid ja müüsid erinevaid kohalikke tooteid – toit, käsitöö, kosmeetika, dekoratiivsed esemed ja kodutarbed. Toimusid kokkade töötoad: kalastaja Tom Blom, kokk Nanna Rintala. Peredele ja lastele pakuti erinevaid tegevusi: soovijad said ehitada linnupesakasti, kohal olid noortekeskus, vabatahtlikud päästjad, raamatukogubuss jne.

Mess meenutas meie Eesti laatasid. Leidsin päris mitu uut toodet, mida meil Eestis ei pakuta ja avastasin nii mõnegi maitsekoosluse, mis esmapilgul ei sobiks omavahel kokku, aga oli tegelikult väga maitsev. Mulle väga meeldis toidumessi asukoht, kõik oli hästi läbimõeldud, et toidumessi külastajad jääksid üritusega rahule. Üks asi mis mind meeldivalt üllatas oli see, et külastajatele olid Kauhajokist organiseeritud messile tulemiseks tasuta buss. Tore oli ka see, et messil müüdi ainult kohalike käsitööliste riidekaupa.

Hinnatase oli kõrgem kui analoogsetel toodetel Eestis. Näiteks mee kilohind oli 15 kuni 20 eurot. Väike punt küüslauku maksis 12 eurot, suur punt 35 eurot. Väike taldrik praetud rääbist oli 15 eurot, kala praad 20 eurot. Väike purk erinevaid moose maksis 6 eurot. 5 kohupiimakorpi maksid 10 eurot, 4 viineripirukat maksid 10 eurot.

Kristel ja Tiit:

Toidumessilt suundusime edasi **LEADER Suupohja** Kauhajoki büroosse, kus võtsid meid soojalt vastu ja tutvustasid tegevusrühma tööd projektijuhid **Aili Raudla-Majakangas** ja **Janne Taipaleenmäki.** Tegevusrühm on asutatud 1996.aastal. Tegevuspiirkonda kuulub 5 omavalitsust: **Isojoki, Karijoki, Kauhajoki, Kurikka ja Teuva.** Tegevuspiirkonnas on 33 000 elanikku.

Piirkonna pärlid:

- Kaks suusakuurorti: Teuvas ja Kauhajokis
- Motospordikeskus Kurikkas
- Mobiilsaunafestival Teuvas
- Nummirock metalfestival Kauhajokis
- Toidumess Kauhajokil
- Mitmed harrastusteatrid
- Korvpallimeeskond Karhu Basket (mängivad Soome meistriliigas)
- Lauhavuori-Hämeenkangas Unesco Global Geopark
- Kartulikasvatus ja maailma suurim kartulikoorimisnuga Isojokil

Kaasrahastanud Euroopa Liit

Partnerid MTÜ

PÕHJA-EESTI KOHALIK TOIT

Tegevusrühmal on kaks bürood: Kauhajokis ja Kurikkas. Liikmeid on 303 (31.12.2024), neist 200 on ettevõtted ja MTÜ-d, 98 eraisikut ja 5 omavalitsust. Juhatuses on 15 põhiliiget ja 15 asendusliiget Juhatuse esimees on Markku Saloranta. Tegevusrühmal on ka ettevõtlus- ja noortekogud.

Noortekogu koosneb tegevuspiirkonna aktiivsetest ja kaasamishuvilistest noortest, kes soovivad panustada noorte elamise, töötamise ja harrastusvõimaluste arendamisse piirkonnas. Leader Suupohja Noortekogus on 12 liiget. Noortekogu aktiveerib ja hindab NoorteLeaderi rahataotlusi, annab arvamuse Leaderi projektide kohta, mis hõlmavad noortele suunatud tegevusi, korraldab erinevaid noorteüritusi ning osaleb üleriigilises NoorteLeaderi tegevuses.

Strateegial 2023-2027 " Elujõudu viisikule" on 4 suunda:

ELUJÕULINE SUUPOHJA - ettevõtete toetamine, ettevõtete vaheline koostöö, tööjõu kättesaadavus

HEAOLULINE JA OSAV SUUPOHJA - kogukondlikkuse arendamine, uued targad teenused ja lahendused, jätkusuutlikkus, turvalisus ja omavarustus

AINULAADNE SUUPOHJA - loodusturism, Geopargi piirkond, kultuur

AKTIIVNE SUUPOHJA - noored, rahvusvaheline koostöö

Läbivad teemad: nutikus, digitaliseerimine, jätkusuutlikkus

Avalik rahastus 5,6 M€ (EL 43 %, riik 37 %, omavalitsused 20 %). Lisaks 35 % eraraha (kokku 8,6 M€), mida kogutakse projektidest, see võib olla kas rahana või talgutööna (MTÜ-d).

Leader Suupohja haldab turismiveebilehte **Visit Suupohja**, mida on arendatud alates 2013. aastast. Veebilehelt leiab infot piirkonna:

- ✓ Loodusobjektid
- ✓ Matkakohad
- ✓ Kultuuriobjektid
- ✓ Tegevused ja teenused
- ✓ Toidu- ja majutusasutused

Kohaliku toidu projektid Kauhajoki piirkonnas

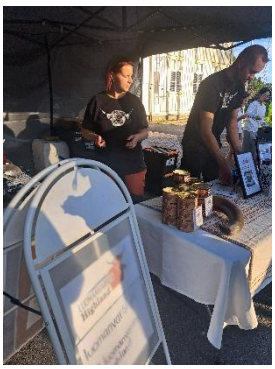
Kauhajoki ja selle ümbruse ettevõtted ning organisatsioonid on viimastel aastatel teinud olulisi samme kohaliku toidu väärtustamisel ja arendamisel. Näiteks:

1. **Kauhajoen Palvaamo (suitsutusvabrik)**
   Suitsuahju soetamine võimaldab ettevõttel laiendada oma tootevalikut ja pakkuda uusi suitsutatud lihatooteid. See tugevdab piirkonna lihasuitsutamise traditsioone, aga toob ka turule innovaatilisi maitseid, mis võivad jõuda nii kohalike elanike lauale kui ka kaugemale.

2. **Oy Linseed Protein Finland Ltd**
   Ettevõte on toonud turule uusi valmistoidupakendeid, sealhulgas smuutipakendid. See näitab, kuidas kohalik tootmine suudab vastata tänapäeva tarbijate ootustele – tervislikud, mugavad ja kestlikud tooted, mis pakuvad alternatiivi suurtootmisele.

3. **Päntäne jahiselts**
   Jahiseltsi investeering multifunktsionaalsesse hoonesse ja seadmetesse loob võimaluse pakkuda kohalikele ja külalistele kvaliteetset, kohalikust jahisaagist valmistatud liha. Nii säilitatakse piirkonna jahipidamise traditsioone, aga samas luuakse ka uusi väärtusahelaid töötlemise ja müügi kaudu.
4. **Kauhajoe linn – „Maitsed turismielamusteks“**
   See projekt on eriline, sest seob kohaliku toidu otseselt turismiga. Kohalikud maitsed muutuvad kogemuseks, mida külastajad saavad nautida – olgu see siis talutuur, töötuba või eriline maitserada. Sellised elamused annavad piirkonnale konkurentsieelise ja aitavad luua uusi turismitooteid.

Pille ja Margus:
Laupäevase programmi lõpetas maitsete õhtu.
Kauhajoki kultuurikeskuse juures olid oma põnevatest roogadest pungil telgid üles seadnud paarkümmend toitlustajat, kes pakkusid väga erinevaid maitseid. Tervituseks saime maitsta naerileiba ja kartulileiba. Pärast võis igaüks oma soovi järgi lemmiktelgist hõrgutisi osta. Valik oli mitmekesine: pakuti koduseid küpsetisi, rahvusvahelisi roogi ning tänavatoitu.



Üritus oli rahvarohke ja positiivse õhkkonnaga. Külastajad hindasid eelkõige maitsete mitmekesisust ning võimalust proovida uusi ja tavapärasest erinevaid toite. Maitsete õhtu kujunes heaks näiteks, kuidas piirkonna toidukultuuri saab tutvustada ja arendada.

7. september 2025

Lia ja Heli:
Lähiruokapäiva teise päeva hommikut alustamise **Yli-Lauroselan talumuuseumi** külastusega. Talumuuseum on näide jõukast 19. sajandi Soome talupoja talust, mis on asustatud 1600. aastate alguses. Hiljem jagati talu kaheks ja siis tekkis kaks eraldi talu: Üle- ja Ala-Lauroselan. Üle-Lauroselani talu viimased omanikud olid Franz ja tema õde Eliina. 1971. aastal ostis riik viimaste omanike perekonnalt talu ja andis selle Soome Muinsuskaitseameti kontrolli alla. Muinsuskaitseamet restaureeris hooned aastatel 1972-1977. Talu sisehoovi astudes on näha palju hooneid, kokku ääristab seda koguni 9 erinevat hoonet. Seal on peamaja, sepikoda, saun, laut,

välikäimlad, kahekorruseline ait, hoone tööriistade hoidmiseks, tall, küün. Kahekordne kivivundamendil peahoone on ehitatud 1848. aastal Matti poolt. Aastatel 2017-2018 uuendati hoone punase savi värv, konserveeriti aknad, uuendati katus.

Töid teostati austades vanu ehitustraditsioone ja tõrvamist. Peahoone interjöör peegeldab 1900.aastate algupoolt. Hoone esimesel korrusel on suur köök-tuba, mille nurgas asub ahi. Laes ripuvad puudel rõngasleivad, nii nagu nad seal on aastasadu rippunud. Selles toas olid ka toredad kolmekordsed narid ja seina ääres oli Viiburist enne sõda hobustega toodud kell. Seda kutsuti "kusikelloks". Öösel pimedas ei nähtud kellaaega. Kui kella küljes olevat nööri tõmmati, siis kell lõi viimast täistundi. Nii saadi teada, mis kellaaeg on. Tubade seintel on veel näidised tapeetidest.

Ait on kahekordne, mille teisel korrusel toad kangaste, rätikute, riiete hoidmiseks ja voodid suveajal magamiseks. Hooned asuvad kividel ja tõrvatud katused on huvitavad tagurpidi keeratud paadi põhja kujuga. Saunal on väikesed aknaavad, mille kaudu jagati näljahäda aastatel süüa. Taastatud on köögiviljaaed. Vanas laudas on avatud kohvik, mis mahutab kuni 60 inimest. Korvapuusti nimelist kohvikut peab suvel Korvalaanen Oy. Tooraine kohvikusse saadakse oma talust. Põldudel kasvatatakse vilja, näiteks musta kaera, millest polnud varem kuulnud. Kest on must, aga tera nagu tavalisel kaeral. Kohvikus müüakse käsitööd ja oma toodangut. Müügil olevad erinevad jahud ja helbed on tehtud Ylöjärvi jahuveskis. Peahoones ja kohvikus toimuvad näitused. Õuealal toimuvad suvel käsitöö laadad, festivalid ja pärimuspäevad.

Aili ja Kaili:

Ärasõidupäeval külastasime Jalasjärvil asuvat **Juustoportti müügipunkti**. Juustoportti on pereettevõte, mis on tegutsenud aastast 1966. Väiksest kodujuustu valmistajast on kasvanud üle saja töölisega suurettevõte. Neil on Jalasjärvil asuv meierei koos juustuvabrikuga ning müügipunktid Jalasjärvil, Mäntsäläs, Kärsamäel, Ylöjärvel ning Kuopios. Pakutav sortiment on rikkalik ja muljetavaldav. Poes saime degusteerida erinevaid juustusid ja kaasa osta omale meelepärast.

Külli ja Elsa:

Tiirinkoski kohvik asub Hämeenlinnas. Tegemist on vanasse talukompleksi rajatud põneva keskusega, kus kohvik ja elustiilipood on väga stiilselt kokku seotud endisesse tehasehoonesse. Kohvikus põimuvad maaelu ja modernne elustiil, kus külastaja saab ühelt poolt osa looduslähedusest ja kohalikust talutoodangust, teisalt aga inspiratsiooni sisekujundusest ja põhjamaise elustiili ideedest. Kontseptsioon oli väga eriline ja paistis silma luksustoodetega, kus igas detailis oli tunda läbimõeldud kujundust, iga nurk ja ese rääkis oma lugu. See näitab hästi, kuidas Soomes on osatud siduda traditsiooniline talupärand uue aja väärtustega.

Kohviku menüü põhines hooajalisel ja kohalikul toorainel. Pakuti erinevaid suupisteid, kooke ja küpsetisi. Välja oli seatud ka kohaliku toidu müügilett, kus külastajatel oli võimalus kaasa osta sügise parimaid maitseid. Kohapeal olid vaatamiseks ka kanad ja lambad, mis lisasid paigale kodust maaelu õhustikku.

Osalejate mõtted:

- Oli tore ja lõbus algus meie tutvusele Avatud Talude Päevadele Soomes. Soome Avatud Talud jäid meelde lihtsate, aga hästi organiseeritutena.
- Kui võrrelda seda Eestiga, siis meie Avatud Talude Päev keskendub rohkem maaelu ja põllumajanduse igapäevaste tegevuste tutvustamisele. Eestis saab lisaks kohvikutele näha ka taluloomi, põllutööd, tehnikat ja aiandust, samal ajal kui Soomes on rohkem rõhutatud toidukultuuri ja elamuslikku ostlemist. Mõlemad üritused toovad esile maaelu väärtuse, kuid lähenemine on erinev. Eestis on põhirõhk kogemuslikul küljel, Soomes aga kohalikel maitsetel.
- Laatade korraldamisega olen tegelenud juba aastaid, nii kevadlaat kui ka jõululaat. Oli mida kõrva taha panna. Tänan selle toreda reisielamuse eest!
- Mulle tundub, et Lähiruokapäivät Soomes pole kaugeltki nii populaarsed kui on meil Avatud talude päevad. Suur tänu huvitava reisi eest.
- Minupoolne tähelepanek reisilt on see, et Soome avatud talude päeval paistis silma tugev kohaliku toidu toetamine ja tarbimine. Toidumessilt ja talupoodidest osteti silmnähtavalt palju kaasa ning tundus, et kohaliku toidu väärtustamine on seal sügavalt juurdunud. Eestis on trend mõnevõrra teistsugune, pigem käiakse taludes uudistamas ja loomadega tutvumas. Kuigi ka meil ostetakse midagi kaasa, siis jääb see siiski tagasihoidlikumaks. Programm oli põnev ja inspireeriv. Majutus super! Kõige enam üllatasid kohalikust toorainest valmistatud ja tõeliselt elamuslikud maitsed, mida meile erinevates kohtades toitlustajate poolt pakuti. Suur tänu teile!
- Peamiseks erinevuseks on see, et Soomes saavad talud liituda ka sündmuse toimumise päeval, Eestis tuleb liituda varem, et koordinaatorid jõuaksid taludeni toimetada teavitusasjad ning lisada info trükikaardile. Soomlastel on vaid veebikaart ning need talud, kes liituvad pärast augustikuu keskpaika, ei saa viitasid, märke, kleepse ja õhupalle. Ka Eestis tuleks uuesti võtta kasutusele õhupallid, need püüavad pilku tee ääres paremini koos viitadega. Soomes avatud kohtade leidmiseks on mõeldud küll roosa ning tumesinise värvi kombinatsioonis sümboolika, kuid torkas silma, et selle kasutamine pole nii ühtsel põhimõttel kui meil.
- Tundus, et eelkõige on see päev suunatud oma toodete müügile, väga palju lisategevusi külastajatele ei pakutud. Meil tehakse suuri ettevalmistusi avatud talude päevaks, kutsutakse sõbrad-sugulased appi ning mõeldakse välja erinevaid tegevusi, siis Soomes oli enamasti avatud talukohvik ja lett omatoodanguga, siis muid tegevusi eriti ei pakuta näiteks töötoad, talutuur jne
- Meil on kõik talud avatud 10-17, Soomes saavad saavad talud ise määrata, mis kellast kellani avatud ollakse. Väga paljud talud on avatud ainult kella 11-14.
- Soomes on see päev vaid Soome maaeluvõrgustiku korraldada, Eestis toimub see Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi ja Maaelu Teadmuskeskuse maaeluvõrgustiku teenistuse koostöös.