



PAEPEALSED MAITSED

Hea ajakirjanik!

Leader tegevusgrupid Arenduskoda, Ida-Harju Koostöökogu, PAIK ja Partnerid kutsuvad teid osalema Põhja-Eesti kohaliku toidu ringreisil **28. juunil 2018**. Soovime teile tutvustada Põhja-Eesti toitu, toiduettevõtteid ja nende tooteid, teenuseid ning näidata Põhja-Eestit kui seni avastamata toidupiirkonda. Kohalik toit, selle väärtustamine ka meediaveergudel aitab toetada kohalikku ettevõtlust ning julgustab inimesi otsima ning tarbima tervislikku, Eesti inimeste poolt toodetud tooteid ja tarbima kohalikke teenuseid.

**Palume teil oma tulekust teada anda 20. juuniks.**

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScddDynfMjIGLq\\_TtrmVfrL7L-ByVS34k91RM1yrw7wrW80tA/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScddDynfMjIGLq_TtrmVfrL7L-ByVS34k91RM1yrw7wrW80tA/viewform)

Ringreis on teile tasuta ja oleme ka korraldanud bussi, mis väljub Tallinnast Järve Keskuse parkalst 28.06 kell 8.15 Tagasi Tallinnasse jõuab buss kella 22 paiku. Soovitav on liituda ühise transpordiga – nii saate programmist täies ulatuses osa.

Lisainfot annab **Eha Paas**, kes on projekti „Põhja-Eesti kohalik toit“ projektijuht. Meie toiduettevõtjatest ja võrgustikust saab lisainfot <http://kohaliktoit.arenduskoda.ee/>

**KAVA** – Kavas toodud ettevõtjad kannavad kõik Põhja-Eesti kohaliku toidu märgist <http://kohaliktoit.arenduskoda.ee/meie-margis>

Kell 8.15 väljasõit Tallinnast, Järve keskuse parklast. Palume kohal olla täpselt!

9.00 Hommikukohvi **Anija mõisa kohvikus**.

2017 aasta kevadel avatud Anija Mõisakohvik InnAmorata on ajaloolise väärtusega Anija mõisas asuv ajastuhõnguline kohvik-restoran, mis pakub klientidele mitmekülgset toitlustust alates argistest lõunarogadest pidulike gurmeemenuideni välja. Koduleht meil veel pooleli, veidi infot leiab <https://www.facebook.com/Anija-M%C3%B5isakohvik-InnAmorata-219551691872332/> Ülle Niinemets, tel 513 8611 või [ylle@innamorata.ee](mailto:ylle@innamorata.ee)

10.30–11.30 Kohtumine **Veinivillas, meid võtab vastu perenaine Tiina Kuuler**

Alates 2014. aastast on Valgejõe vasakkalda päikeselisel nõlval üks perekond teinud puuvilja- ja marjaveine. Veine tehakse õuntest, rabarberitest, ploomidest, arooniatest, pihlakatest, mustikatest ja isegi võililledest. Veiniteo sihiks on hoida parimat kvaliteeti kasutades vaid Eestist pärit toorainet ning säilitada isiklik suhe iga tehtava veiniga, mille kindlustamiseks läbib üks vein teel käärimestünnist pudelisse 7 kätepaari.

Olenevalt saagiaastast jääb aastane toodang 5000–7000 liitri vahemikku. 2017. aastal villiti 9000 pudelit veini. Valgejõe veine on võimalik leida nii heades kohalikus toorainet hindavates restoranides kui ka väikestes talukaupu ja käsitööõllesid pakkuvates poodides.

Lisainfot leiab [www.veinivilla.ee](http://www.veinivilla.ee), Tiina Kuuler, tel 508 7222.

12.25 LÕUNA - **Kuusiku loodustalus**. Meid võtab vastu perenaine Sirje Kuusik.



PAEPEALSED MAITSED

Säästva turismi peretalu pakub 50-80% ettetellimisel mahetoitlustust 6-40 in gruppidele talu perenaiste retseptidest aastaegadele vastavate toitudega, kõigi mugavustega omanõulist majutust, ehedat saunateenust ja erinevaid loodushariduse elementidega teenuseid (loodusretked, täispuidust meisterdamine, toidukursused jm).

Lisainfot leiab <http://kuusikunaturefarm.ee/> , Sirje Kuusik, tel 372 515 3573.

14.15 **Kaarli talu** külastus. Kaarli talu on tuntud oma erinevate jahude ja maitsvate küpsetistega , ühtlasi osaleb talu perenaine Kadri Kopso aktiivselt Väike-Maarja taluturu töös. Peale talu tegemistega tutvumist ja toodete maitstmist käime vaatamas ka Väike-Maarja taluturgu, kus on olemas ka Põhja-Eesti kohaliku toidu müügilett meie tootjate toodanguga.

Lisainfo: <https://www.kaarlitalu.ee/> ja

<https://sites.google.com/site/vaeikemaarjapollumeesteselts/taluturg>

Kadri Kopso, tel 523 6582.

16.15–17.45 **Kulina mõis ja veski. Kulina mõisas ja veskis tegutseb** Kulina Mõisa OÜ ning koostööd tehakse ka ettevõttega **Green Altee OÜ**. Lisaks on kohal **Taali Mesila** ja **Arkna Karjatalu OÜ**. Kõik neli ettevõtet on meie värskemad märgisekandjad, koos teiega anname ettevõtjatele kohapeal üle neile Põhja-Eesti kohaliku toidu seinamärgise ja tunnistuse.

Kulina Mõisa OÜ põhitoodanguks on lihatooted (<http://kulina.ee/>), Green Altee on välja arendamas ja turule toomas erinevaid meesegusid

(<http://halliktoa.wixsite.com/talu/kontakt> ), Taali mesila tooteks on Mahe

metsamesi kurkumi ja ingveriga (<http://taalimesila.ee/> ning Arkna Karjatalu OÜ toodanguks on 1. Mõisajuust (gouda-tüüpi poolköva juust oma farmi piimast),

Tatar – jahu, tang, kruup, mesi ning mustsõstrakrõps Berry Pop (<http://arkna.ee/>)

18.30–21.00 Programm **Sagadi mõisas ja restoranis**.

Teid on ootamas:

19.00–19.30 „Mets toidab“ programm metsamuuseumis

19:00 mõis, jääkelder, hotell -tutvustus

19.45–21.00 õhtusöök restoranis

Sagadi restorani menüüs on road, mille valmistamisel kasutame parimat toorainet, mida mets ja kohalikud tootjad meile pakuvad. Restoran on kõigile avatud aastaringelt. Ettetellimisel pakume toitlustust ja peekorraldust ajaloolises härrastemajas. Restorani menüül on ka meie märgis.

Sagadi – 500 aastat külalislahkust!

<http://sagadi.ee/et>

21.00 liigub buss Tallinna.