

ARENUSKOJA PIIRKONNA KOHALIKU TOIDU ERILEHT



Kohaliku toiduna käsitletakse toiduainete tootmist/toitlustamist ning nende tarbimist, mis kasutab oma piirkonna kultuuripärandit ja sisendeid, edendades sellega oma piirkonna majandust ja tööhõivet. Loe lähemalt lk 8

MTÜs Arenduskoda on 15. mai 2012. a seisuga 63 liiget

Omavalitsused (6): Tapa vald, Kadrina vald, Vihula vald, Ambla vald, Kuusalu vald, Loksa linn. **Kolmas sektor (33):** MTÜ Käsmu Külaselts, MTÜ Käsmu Vabatahtlik Merepääste, MTÜ Tapa Lastekaitse Ühing, MTÜ Tapa AIDSi Ennetuskeskus-Narkoonõustamiskeskus, MTÜ Neeruti Selts, MTÜ Säasküla Huviklubi, MTÜ Kangrumäe Kültkultuuri Edendamise Selts, MTÜ Kuusalu Tenniseklubi, MTÜ Avante, MTÜ Kärvete Külaselts, MTÜ Kadrina Valla Külade Ühendus, MTÜ Kadrina Kirjandusklubi, MTÜ Kadrina Spordiklubi, MTÜ Loometöö, MTÜ Võhma Seltsimaja, MTÜ Huviklubi Nelson, MTÜ Koostöövõrgustik Ehedad Elamused Lahemaal, MTÜ Gilda Kunstilabor, MTÜ Leesi Külaselts, MTÜ Männikumägi, MTÜ Kolgaküla Selts, MTÜ Kiiu Arendus, MTÜ Pärisepa Seltsimaja, MTÜ Loksa Arenduskeskus, MTÜ Lehtse Teabekeskus, MTÜ Peretugi Keskus, MTÜ Jäneda Külaelau Arendamise Selts, MTÜ Pärändkultuuri Arendus, MTÜ Vohnja Päikesekiir, MTÜ Toolse Klubi, MTÜ Jahikool, SA Loksa Kultuur, MTÜ Ambla Haridusselts. **Erasektor (24):** OÜ Kuusalu Soojus, OÜ Tany, OÜ Rannaliiv, Jäneda Hobusekasvanduse OÜ, OÜ Rendi-park, OÜ Kuivoja Puhkekeskus, OÜ Tuuleoru, OÜ Vaksali Trahter, FIE Mare Kalme Arma Ratsatalu, OÜ Kass Arturi Postkontor, OÜ Meranna, OÜ Loksa Haljastus, OÜ Jaaniranna, FIE Maris Matkur, FIE Tiit Pihlak, FIE Kristjan Kuusik, OÜ Lahe Maamees, FIE Diana Pärna Lõokese talu, VETE Ettevõtte OÜ, Profit konsultatsioonid OÜ, OÜ Jüripoja Tall, OÜ Värviline, OÜ Jäneda Mõis

MTÜ Arenduskoja rahvusvahelise koostööprojekti „Loving Local Values – Kohalikud tooted ja toit – nende väärtustamine“ raames toimub

Tapa II Vorstifestivali
4. augustil 2012 algusega kell 12 Tapa muusikakooli pargis

KODUKOKKADE VÕISTLUS

Võistluse eesmärk:
– propageerida koduse ja tervisliku toidu valmistamist kohalikust toorainest; – tunnustada parimaid kodukokki ja anda võimatus jagada oma kogemusi ning retsepte huvilistega. Retseptid pannakse üles MTÜ Arenduskoja kodulehel olevasse koharaamatusse.

Parimale kodukokale on auhinnaks sõit 2014. a jaanuaris Saksamaale Grüne Woche messile.
Võistluse juhend asub Arenduskoja kodulehel www.arenduskoda.ee.
Võistlusele saab registreeruda kuni 15. juulini 2012.
Info ja registreerimine: Gilda Lindmaa
tel 5302 7155; gilda.lindmaa@gmail.com

LEADER



Arenduskoja liikmed koos Inglise-poolsete võõrustajatega kohaliku külamaja golfiväljakul. (Inglise õppe-reisist loe lk 8) Foto Koit Piliipenko

Arenduskoja kohaliku toidu projektid

Arenduskojal on tänaseks käimas kaks kohalikule toidule suunatud projekti. Neist esimene, rahvusvaheline koostööprojekt „Loving local values / Kohalikud tooted ja toit – nende väärtustamine“ käivituse eelmise aasta augustis ning keskendub nagu nimigi ütleb kohaliku toote ja toidu väärtustamisele arenduskoja piirkonnas ning ülelahe Kymenlaakso maakonnas, Kouvola, Hamina, Kotka, Michikkälä, Pyhtää, Lovisa, Virolahti ja Iti vallas.

Eesmärkide ja tegevustena on projektis olulisel kohal:

- **Kohaliku toidu, maaturismi ja käsitöö valdkonnas tegutsevate koostöö loomine toodete-teenuste arendamisel, lisaväärtuste loomisel ja turundamisel.** Rõhuasetus toidutootel! Oleme piirkonnas kaardistamas toidutootjaid, algatanud ühiseid arutelusid ning kavandanud jätkuprojekti, mis keskendub juba valdkondlikele õppepäevadele.

- **Kohaliku ja tervisliku toidu teavitustöö laiendamist!** Kohalik toidu tarbimise suurenemine on otseselt seotud laiemal tarbijaskonnaga teadlikkusega. Läbi avatud toidupäevade saavad piirkonna kõik huvilised osaleda nii kokkamise võistlustel kui seminaridel. Käesolevast lehest saate pikemalt lugeda juba toimunud toidupäevast Loksal, mis keskendus meie laste toidulauale. Tulemas on kodukokkade toidupäev Tapa vorstifestivali raames augustis ja maaturismi toitlustamisele suunatud toidupäev septembris. Kohalikule toidutoormele põhinevaid retsepte näeb meie kodulehel www.arenduskoda.ee avatud retseptiraamatust.

Sinna on oodatud ka kõigi enda äraproovitud retseptid. Kodulehel, toiduprojekti lingi alt saate lugeda ka meie seminaride arutelude ettekandeid.

- **Noorte ettevõtlikkuse toetamine.** Oma projekti käigus tahame ärgitada kohalikke noori aktiivsemalt kaasa lööma kohalike seltside tegevuses kui ka oma vanemate või tuttavate maaettevõtlikes. Esimene kokkusaamine toimus juuni lõpus, kui 15 noort said tutvuda Soome väikeettevõtlusega, koos tehti plaane edasiseks ühistevõtluseks ja soomlaste vastuvõtuks sügisel.

Teine arenduskoja toiduprojekt „Väärtusta kohalikku“ on just käivitumas ning oma sisult rohkem täiendamas esimest. Projekt keskendub eelkõige kohalikele toidutootjatele ja toitlustajatele. Kokku on 56 ettevõtjal võimalus osaleda kahepäevast Eesti-sisestel õppereisidel, eesmärgiga tutvustada Eesti väikeettevõtjate praktikat kohaliku toidu tootmise planeerimisest, toodete turundamisest ja toitlustusteenuse arendamisest.

Projekti käigus luuakse oma kohaliku toidu märk mis aitab kohalike toidutootjaid ja toitlustajaid paremini tuua esile nii piirkonna elanike hulgas (turul) kui ka laiemalt Eestis ning rahvusvahelisel.

Piirkonna toidutootjate ja toodete paremaks esitlemiseks arendatakse välja tootjate ja toodete e-raamat, kus on tootjad ja nende tooted/teenused esitletud koos piltide ja kontaktandmetega.

Turismitalude köökide arendamiseks kaasatakse projekti ekspert,



Eha Paas on arenduskoja toiduprojektide juht. Foto Heiki Vuntus

kes külastab 12 KEEL-võrgustiku turismitalude kööki ning aitab menüüdes ja teeninduses kohalikku toodet paremini esile tuua.

Kas, kes ja kuidas saavad toiduprojektides osaleda?

Projekti tegevustes on oodatud osalema kõik huvilised – toidutootjad, -käitlejad, toitlustajad, kohalikud seltsid, eestvedajad, kokad, lastevanemad jne.

Oma huvist tuleb teada anda projektijuhile e-postil – ehapaas@gmail.com.

Projektide teavitus.

Projekti kohta leiab jooksvalt informatsiooni arenduskoja kodulehelt www.arenduskoda.ee. Lisaks toimub teavitus, uute ideede, ettepanekute tõstatamine projekti listis toiduprojekt@arenduskoda.ee. Listiga on võimalik liituda, kui oma soovist anda teada arenduskoja e-postil heiki@arenduskoda.ee. Järgneb lk 8

2012. aasta talvise taotlusvooru projektide hindamistulemused

27. veebruaril 2012. a kinnitas MTÜ Arenduskoja juhatus meetmete 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1, 2.2 ja 2.3 taotluste hindamiskomisjonide hindamistulemused.

Meetme 1.1 (Kohaliku elukeskkonna investeringutoetus)

raames kinnitati toetuse taotlused summas 141 375 €.

Meetme 1.2 (Seltsitegevuse, spordi ja kultuuripärandi väärtustamine läbi omaalgatusliku tegevuse) raames kinnitati toetuse taotlused summas 49 478 €.

Meetme 1.3 (Erinevate elanikegruppide kaasamise toetus)

raames kinnitati toetuse taotlused summas 38 269 €.

Meetme 1.4 (Piirkonna maine kujundamise toetus) raames kinnitati toetuse taotlused summas 49 740 €.

Meetme 2.1 (Ettevõtluse arendamise toetus) raames kinnitati toetuse taotlused summas 255 316 €.

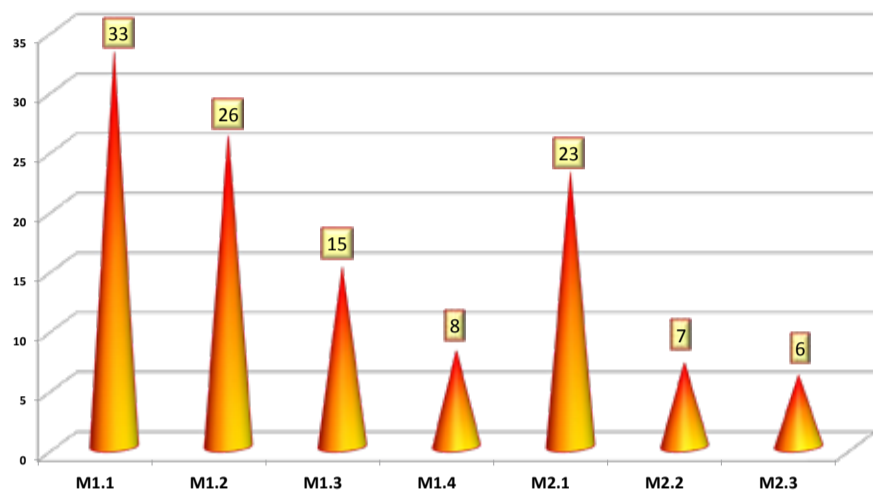
Meetme 2.2 (Ajalo- ja kultuuripärandi väärtustamise toetus) raames kinnitati toetuse taotlused summas 106 025 €.

Meetme 2.3 (Siseriikliku ja rahvusvahelise koostöö arendamine, et tõsta piirkonna konkurentsivõimet tootmises ja teeninduses) raames kinnitati toetuse taotlused summas 61 088 €.

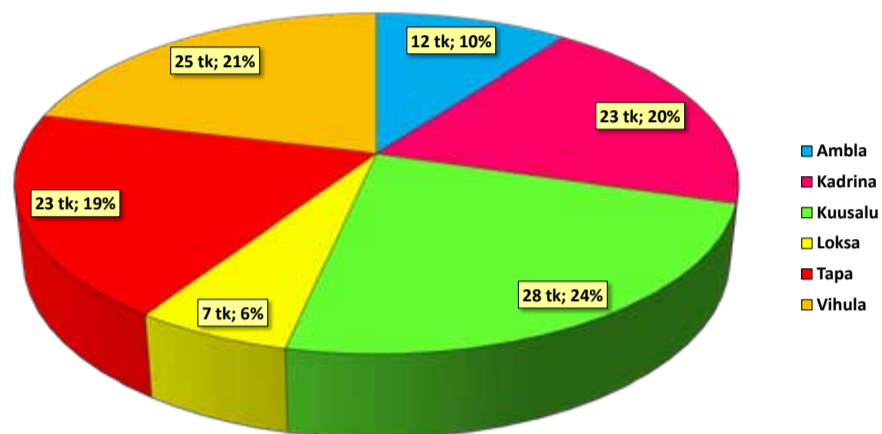
Kokku jagati toetust 701 291 €.

Heiki Vuntus, tegevjuht

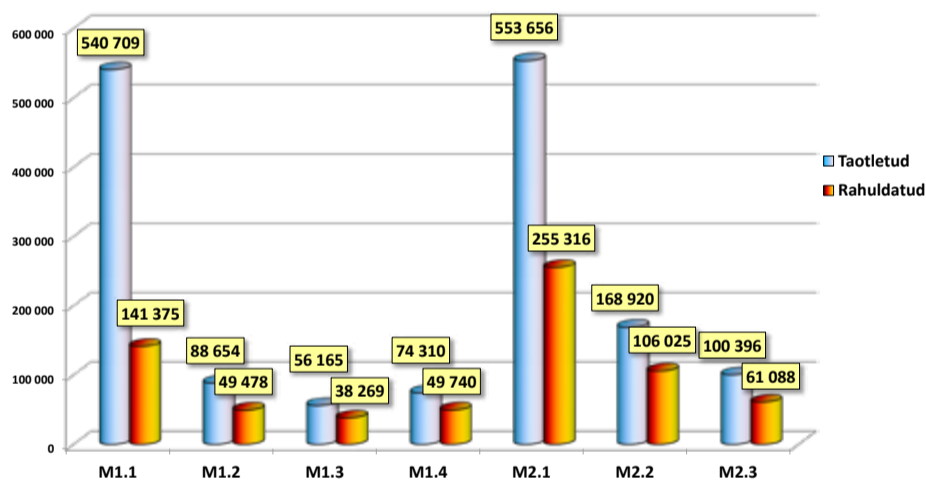
Esitatud taotlusi meetmete lõikes
27.01.2012 taotlusvoor



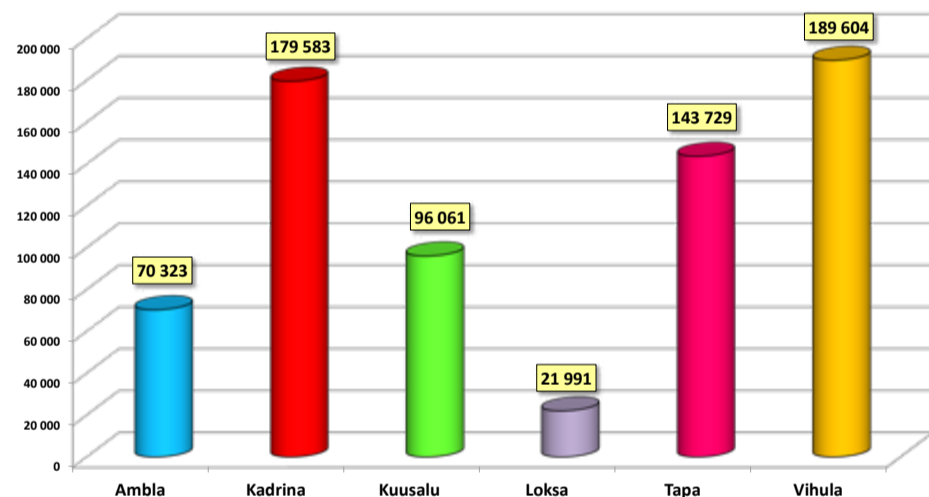
Esitatud taotlusi KOVide lõikes
27.01.2012 taotlusvoor



Taotletud ja eraldatud toetus (€) meetmete lõikes
27.01.2012 taotlusvoor



Eraldatud toetus (€) KOVide lõikes
27.01.2012 taotlusvoor



PROTOKOLL nr 35

MTÜ Arenduskoja juhatus koosolek

Tapal, 27. veebruar 2012
PÄEVAKORD

1. Arenduskoja strateegia LEADER meetme 1.1 (27. jaanuari 2012 vooru) projektide hindamistulemuste alusel koostatud pingerea kinnitamine.

2. Arenduskoja strateegia LEADER meetme 1.2 (27. jaanuari 2012 vooru) projektide hindamistulemuste alusel koostatud pingerea kinnitamine.

3. Arenduskoja strateegia LEADER meetme 1.3 (27. jaanuari 2012 vooru) projektide hindamistulemuste alusel koostatud pingerea kinnitamine.

4. Arenduskoja strateegia LEADER meetme 1.4 (27. jaanuari 2012 vooru) projektide hindamistulemuste alusel koostatud pingerea kinnitamine.

5. Arenduskoja strateegia LEADER meetme 2.1 (27. jaanuari 2012 vooru) projektide hinda-

mistulemuste alusel koostatud pingerea kinnitamine.

6. Arenduskoja strateegia LEADER meetme 2.2 (27. jaanuari 2012 vooru) projektide hindamistulemuste alusel koostatud pingerea kinnitamine.

7. Arenduskoja strateegia LEADER meetme 2.3 (27. jaanuari 2012 vooru) projektide hindamistulemuste alusel koostatud pingerea kinnitamine.

OTSUS

Otsustati meetme 1.1 voorus (27. jaanuar 2012) (Lisa 1b):

Rahuldada pingereas 1., 2., 6. ja 8. kohal olevate projektide taotlused täies mahus:

MTÜ Ambla Spordiklubi projekt „Aravete Spordihoone renoveerimise I etapp: ehitusliku projektdokumentatsiooni koostamine.“ (toetus 16 098,48 eurot)

Vihula Vallavalitsuse projekt „Avaliku ranna (Võsu ranna) avalikus kasutuses oleva inventari soetamine aastal 2012“ (toetus 4 373,55 eurot)

MTÜ Kadrina Spordiklubi projekt „Spordiplatsi rajamine Kihlevere külasse“ (toetus 20 720,00 eurot)

MTÜ Loksa Arenduskeskuse projekt „Põhiprojekti koostamine laululava rajamiseks Loksa linna“ (toetus 10 260,00 eurot)

Rahuldada pingereas 3.–5. ja 7. kohal olevate projektide taotlused osaliselt:

MTÜ Käsmu Külaseltsi projekt „Käsmu rahvamaja rekonstrueerimise III järk, sisetööd“ (toetuse taotlus oli 37 997,55 eurot, toetada taotlust 29 000,00 euroga)

MTÜ Õnne Maja projekt „Kolga rahvamaja ehituse II etapp“ (toetuse taotlus oli

37 452,24eurot, toetada taotlust 29 000,00 euroga)

MTÜ Jänedale Spordiklubi projekt „Jänedale küla pallimänguväljakud“ (toetuse taotlus oli 38 000 eurot, toetada taotlust 29 000,00 euroga)

MTÜ Ambla Spordiklubi projekt „Pallimängud MTÜ Ambla Spordiklubis“ (toetuse taotlus oli 3 685,18 eurot, toetada taotlust 2 922,97 euroga)

Jätta rahuldamata pingereas 9.–33. kohal olevate projektide taotlused, kuna eelarves ei jätkunud rohkem raha:

SA Loksa Sport projekt „Suusaradade rajamis- ja hooldustehnika soetamine Loksa linna“

MTÜ Võsu Rannaklubi projekt „Avalike kohtade heakorastamine“

MTÜ Jänedale Külaelulise projekt „Jänedale

seiklusraja rajamine“

MTÜ Jänedale Külaelulise projekt „Jänedale külaelulise sisustamine“

MTÜ Kadrina Kirjandusklubi projekt „MTÜ Kadrina Kirjandusklubile elektroonilise aparatuuri soetamine“

MTÜ Võsu Lauatenniseklubi projekt „Lauatennise treeninguteks ja võistlusteks vaja mineva inventari soetamine“

MTÜ Sääsküla Huviklubi projekt „Arulepiku talu rekonstrueerimine mitmeetstarbeliseks Sääsküla külamajaks II etapp“

SA Kuusalu Almakeeskuse projekt „Kuusalu Almakeeskuse restaureerimise projekteerimistööd“

MTÜ Pärisepe Seltsimaja projekt „Pärisepe seltsimaja sisustamise III etapp“

MTÜ MC Panter projekt

„Karja 2 hoone renoveerimine noorte huvitegevuskeskuseks“

MTÜ Kadrina Saunaklubi projekt „Kadrina saunaklubi seltsimaja rekonstrueerimine III etapp ja sisustuse ostmise“

MTÜ Toolse Klubi projekt „Toolse noortelaagri sauna renoveerimine“

MTÜ Ökokratt projekt „Rajad ja külad avatuks“

Eesti Evangeelse Luterliku Kiriku Kuusalu Laurentsiuse Koguduse projekt „Kuusalu kirikuaia ja surnuaia hooldusvahendite soetamine“

MTÜ MC Kolga projekt „Kolga sisehalli lõplik valmimine (IV etapp)“

Juminda poolsaare korra- kaitse MTÜ projekt „Kogukonnaraadio tehnika“

MTÜ Tammiku Talumuuseumi projekt „Uustalu pärandkultuuri õpperaja rajamine“

MTÜ Lehtse Talunike Seltsi projekt „Paigaldatav tantsupõrand vabaaja ürituste edukaks läbiviimiseks“

Eesti Evangeelse Luterliku Kiriku Loksa Püha Neitsi Maarja Koguduse projekt „Loksa kirikuaia ja surnuaia hooldusvahendite soetamine“

MTÜ Kolga Vabatahtliku Tuletõrjeühingu projekt „Kolga tuletõrjeühingule hädavajalike päästevahendite ostmise“

MTÜ Aravete Kultuuri- ja Huviseltsi projekt „Esitlus- ja salvestustehnika ost“

Eesti Evangeelse Luterliku Kiriku Leesi Katarina Koguduse projekt „Leesi kirikuaia ja kalmistu hooldusvahendite soetamine“

MTÜ Vaiatu Kaunistamise Seltsi projekt „Kolu ajaloolise mõisapargi taastamine“

MTÜ Salmistu Tehnovõrgud projekt „Salmistu randa parkla rajamine“

MTÜ Ambla Hobimoto projekt „Liivaugu karjääri takistus-krossiraja rajahooldusvahendite soetamine“

Otsustati meetme 1.2 voorus (27. jaanuar 2012) (Lisa 2b):

Rahuldada pingereas koh- tadel 1.–17. kohal olevate projek- tite taotlused täies mahus:

MTÜ Võhma Seltsimaja projekt „Võhma-Palmse piirkonna külade esmamainimise 725.aas- tapäeva tähistamine - 725 aastat mõisnike ja talupoegi Palmse kandis“ (toetus 2 952,00 eurot)

MTÜ Vergiranna Seltsi projekt „Vergi kaluritepäev“ (toetus 1 765,82 eurot)

MTÜ Ambla Haridusseltsi projekt „IV Ambla Kihelkonnapäevad“ (toetus 3 552,90 eurot)

MTÜ Tink-tingadi projekt „Osalemine rahvusvahelisel folkloorifestivalil St.Petersburgis“ (toetus 2 180,00 eurot)

MTÜ Huviklubi Cadencia projekt „VIII Kadrina rahvusvahelise kultuurifestivali korraldamine“ (toetus 6 400,00 eurot)

MTÜ Lehtse Kultuuri Seltsi projekt „Väikekannelde valmista-

mine“ (toetus 1 121,63 eurot)

MTÜ Kolme Krooni Klubi projekt „Põhjasõda elustub Vihulas“ (toetus 4 609,17 eurot)

Mittetulundusühing Loometöö projekt „„Ambla kihelkonna vanaaja riietuse uuringud“ III osa“ (toetus 2 700,00 eurot)

MTÜ Karepa Seltsi projekt „Karepa XII kodukandipäev: elu metsas“ (toetus 2 106,90 eurot)

MTÜ Avatud Noorte Foorumi projekt „Rahvamustrid läbi loova tegevuse“ (toetus 2 247,34 eurot)

MTÜ Loksa Spordiklubi projekt „Igaühe triatlon“ (toetus 2 449,80 eurot)

MTÜ Kolgaküla Seltsi projekt „Loksa kolhoosi kultuuri- ja ajaloopärandi kogumine ja säilitamine“ (toetus 3 319,74 eurot)

Kuusalu Matkaseltsi projekt „Kuusalu külade kümnevõistlus 2012“ (toetus 3 767,49 eurot)

MTÜ Sääsküla Huviklubi projekt „Käravete järvemusika“ (toetus 2 020,80 eurot)

MTÜ Kadrina Kirjandusklubi projekt „Põgenemine reaalsusest kultuurimaailma (toetus 1 376,30 eurot)

MTÜ Kadrina Valla Külade Ühenduse projekt „Kadrina valla külade külapäev Vaiatu külas 2012“ (toetus 1 015,87 eurot)

MTÜ Neeruti Seltsi projekt „Kolme retke korraldamine“ (toetus 2 872,80 eurot)

Rahuldada pingereas 18. kohal oleva projekti taotlus osaliselt:

MTÜ MC Kolga projekt „Tennisemängu kursus kõigile“ (oli taotluses 3 085,56 eurot, eraldada toetust 3 019,44 eurot)

Jätta rahuldamata pingereas 19.–23. kohal olevate projekti- de taotlused, kuna eelarves ei jätkunud rohkem raha:

MTÜ Tapa Lauluseltsi projekt „Tapa valla VI muusikapäevad ja rahvusvaheliste suhete edendamise“

SA Loksa Kultuur projekt „Suvised pööripäeva rahvapeo läbiviimine.“

MTÜ Lehtse Kammerkoori projekt „Ambla naise rahvariie- te käste valmistamine“

Tapa Vallavalitsuse projekt „Tapa vorstifestivali korraldamine“

Tapa Vallavalitsuse projekt „Tapa linnapäev 86 korraldamine“

Jätta rahuldamata pingereas 24.–26. kohal olevate projekti- de taotlused, kuna hindamiskriteeriumite kohaselt ei kuulu rahastamisele projektid, mis saavad alla 50 % võimalikest punktidest (alla 5 punkti 10st võimalikust):

MTÜ KEEL projekt „Lahe- maa Ludvikute õe-venna lugu ja pere toidureseptid aastast 1873-2012“ (4,81 p 10st võimalikust)

MTÜ Kadrina Kirjandusklubi projekt „Unustet lihtsad oskused uuesti kasutusse“ (4,69 p 10st võimalikust)

MTÜ Tapa Muusikakooli

Meetme 1.1, 27. jaanuari 2012 taotlusvooru laekunud projektide pingerida

Koht pingereas	Nimi	Taotleja	Punkte	Taotletud toetus	Eraldatud toetus	Kogumaksumus
1	Aravete Spordihoonet renoveerimise I etapp: ehitusliku projektdokumentatsiooni koostamine.	MTÜ Ambla Spordiklubi	8,12	16 098,48	16 098,48	17 887,20
2	Avaliku ranna (Võsu ranna) avalikus kasutuses oleva inventari soetamine aastal 2012	Vihula Vallavalitsus	7,93	4 373,55	4 373,55	4 859,50
3	Käsmu rahvamaja rekonstrueerimise III järk, sisetööd	MTÜ Käsmu Külaselts	7,86	37 997,55	29 000,00	42 379,60
4	Kolga rahvamaja ehituse II etapp	MTÜ Ökokeer	7,84	37 452,24	29 000,00	32 222,40
5	Jäned küla pallimänguväljakud	MTÜ Jäned küla Spordiklubi	7,84	38 000,00	29 000,00	49 758,00
6	Spordiplatsi rajamine Kihlevere küllasse	MTÜ Kadrina Spordiklubi	7,72	20 720,00	20 720,00	23 022,72
7	Pallimängud MTÜ Ambla Spordiklubis	MTÜ Ambla Spordiklubi	7,64	3 685,18	2 922,97	4 094,64
8	Põhiprojekti koostamine laululava rajamiseks Loksa linna	MTÜ Loksa Arenduskeskus	7,55	10 260,00	10 260,00	11 400,00
9	Suusaradade rajamis- ja hooldustehnika soetamine Loksa linna	SA Loksa Sport	7,37	24 872,09	0,00	27 635,66
10	Avalike kohtade heakorrastamine	MTÜ Võsu Rannaklubi	7,31	2 340,00	0,00	2 600,00
11	Jänedale seiklusraja rajamine	MTÜ Jäned külaelau Arendamise Selts	6,97	4 623,30	0,00	5 137,00
12	Jäned küllakeskuse sisustamine	MTÜ Jäned külaelau Arendamise Selts	6,91	1 896,76	0,00	2 107,51
13	MTÜ Kadrina Kirjandusklubi elektroonilise aparatuuri soetamine	MTÜ Kadrina Kirjandusklubi	6,86	3 686,67	0,00	4 096,30
14	Lautennise treeninguteks ja võistlusteks vaja mineva inventari soetamine	MTÜ Võsu Lautenniseklubi	6,64	3 596,49	0,00	3 996,10
15	Arulepiku talu rekonstrueerimine mitmetarbeliseks Sääsküla küllamajaks II etapp	MTÜ Sääsküla Huviklubi	6,49	37 174,90	0,00	41 305,44
16	Kuusalu Almateskuse restaureerimise projekteerimistööd	SA Kuusalu Almateskus	6,44	4 212,00	0,00	4 680,00
17	Pärispea seltsimaja sisustamise III etapp	MTÜ Pärispea seltsimaja	6,29	10 093,36	0,00	11 214,85
18	Karja 2 hoone renoveerimine noorte huvitegevuskeskuseks	MTÜ MC Panter	6,24	37 769,41	0,00	48 405,41
19	Kadrina saunaklubi seltsimaja rekonstrueerimine III etapp ja sisustuse ostmise	MTÜ Kadrina Saunaklubi	6,20	38 000,00	0,00	43 202,61
20	Toolse noortelaagri sauna renoveerimine	MTÜ Toolse Klubi	6,13	36 087,13	0,00	40 096,81
21	Rajad ja külad avatuks	MTÜ Ökokeer	6,05	12 825,00	0,00	14 250,00
22	Kuusalu kirikuaia ja surnuaia hooldusvahendite soetamine	Eesti Evangeelse Luterliku Kiriku Kuusalu Laurentsiuse Kogudus	6,04	7 596,00	0,00	8 440,00
23	Kolga sisehalli lõplik valmimine (IV etapp)	MTÜ MC Kolga	6,01	29 878,86	0,00	35 151,60
24	Kogukonnaraadio tehnika	Juminda poolsaare korra- kaitse MTÜ	5,92	4 581,00	0,00	5 090,00
25	Uustalu pärandkultuuri õpperaja rajamine	MTÜ Tammiku Talumuuseum	5,91	7 598,52	0,00	8 442,80
26	Paigaldatav tantsupõrand vabaaja ürituste edukaks läbiviimiseks	MTÜ Lehtse Talunike Selts	5,80	3 348,00	0,00	3 720,00
27	Loksa kirikuaia ja surnuaia hooldusvahendite soetamine	Eesti Evangeelse Luterliku Kiriku Loksa Püha Neitsi Maarja Kogudus	5,66	7 199,28	0,00	7 999,20
28	Kolga tuletõrjeühingule hädavajalike päästevahendite ostmise	MTÜ Kolga Vabatahtlik Tuletõrjeühing	5,58	36 450,00	0,00	40 500,00
29	Esitlus- ja salvestustehnika ost	MTÜ Aravete Kultuuri- ja Huviselts	5,51	3 073,52	0,00	3 415,02
30	Leesi kirikuaia ja kalmistu hooldusvahendite soetamine	Eesti Evangeelse Luterliku Kiriku Leesi Katarina Kogudus	5,44	7 199,28	0,00	7 999,20
31	Kolu ajaloolise mõisapargi taastamine	MTÜ Vaiatu Kaunistamise Selts	5,23	33 780,24	0,00	37 533,60
32	Salmistu randa parkla rajamine	MTÜ Salmistu Tehnovõrgud	5,18	4 853,07	0,00	5 392,30
33	Liivaugu karjääri takistus-krossiraja rajahooldusvahendite soetamine	MTÜ Ambla Hobimoto	5,00	9 387,00	0,00	10 430,00
		KOKKU		540 708,88	141 375,00	608 465,47

Projektide kogumaksumus 608 465,47 eurot

Projektide toetuse taotlus 540 708,88 eurot

Projektidele eraldatud toetus 141 375,00 eurot

Meetme 1.2, 27. jaanuari 2012 taotlusvooru laekunud projektide pingerida

Koht pingereas	Nimi	Taotleja	Punkte	Taotletud toetus	Eraldatud toetus	Kogumaksumus
1	Võhma-Palmse piirkonna külade esmamainimise 725.aastapäeva tähistamine - 725 aastat mõisnike ja talupoegi Palmse kandis	MTÜ Võhma Seltsimaja	7,09	2 952,00	2 952,00	3 280,00
2	Vergi kaluritepäev	MTÜ Vergiranna Selts	6,76	1 765,82	1 765,82	1 962,02
3	IV Ambla Kihelkonnapäevad	MTÜ Ambla Haridusselts	6,76	3 552,90	3 552,90	4 555,00
4	Osalemine rahvusvahelisel folkloorifestivalil St.Petersburgis	MTÜ Tink-tingadi	6,67	2 180,00	2 180,00	4 360,00
5	VIII Kadrina rahvusvahelise kultuurifestivali korraldamine	MTÜ Huviklubi Cadencia	6,52	6 400,00	6 400,00	11 625,78
6	Väikekannelde valmistamine	MTÜ Lehtse Kultuuri Selts	6,48	1 121,63	1 121,63	1 246,26
7	Põhjasõda elustub Vihulas	MTÜ Kolme Krooni Klubi	6,42	4 609,17	4 609,17	5 121,30
8	„Ambla kihelkonna vanaaja riietuse uuringud“ III osa	Mittetulundusühing Loometöö	6,32	2 700,00	2 700,00	3 000,00
9	Karepa XII kodukandipäev: elu metsas	MTÜ Karepa selts	6,23	2 106,90	2 106,90	2 341,00
10	Rahvamustrid läbi loova tegevuse	MTÜ Avatud Noorte Foorum	6,11	2 247,34	2 247,34	2 497,04
11	Igaühe triatlon	MTÜ Loksa Spordiklubi	5,99	2 449,80	2 449,80	2 722,00
12	Loksa kolhoosi kultuuri- ja ajaloopärandi kogumine ja säilitamine	MTÜ Kolgaküla Selts	5,93	3 319,74	3 319,74	3 815,79

13	Kuusalu külade kümnevõistlus 2012	Kuusalu Matkaselts	5,89	3 767,49	3 767,49	4 186,10
14	Kärvete järveuusika	MTÜ Säasküla Huviklubi	5,86	2 020,80	2 020,80	2 526,00
15	Pögenemine realsusest kultuurimaailma	MTÜ Kadrina Kirjandusklubi	5,80	1 376,30	1 376,30	1 529,22
16	Kadrina valla külade külapäev Vaia külas 2012	MTÜ Kadrina Valla Külade Ühendus	5,63	1 015,87	1 015,87	1 128,74
17	Kolme retke korraldamine	MTÜ Neeruti Selts	5,58	2 872,80	2 872,80	3 192,00
18	Tennisemängu kursuse kõigile	MTÜ MC Kolga	5,54	3 085,56	3 019,44	3 428,40
19	Tapa valla VI muusikapäevad ja rahvusvaheliste suhete edendamine	MTÜ Tapa Lauluselts	5,39	2 722,95	0,00	3 025,50
20	Suvised pööripäeva rahvapeo läbiviimine.	SA Loksa Kultuur	5,32	4 416,30	0,00	4 907,00
21	Ambla naise rahvariete käste valmistamine	MTÜ Lehtse Kammerkoor	5,23	6 313,23	0,00	7 014,70
22	Tapa vorstifestivali korraldamine	Tapa Vallavalitsus	5,18	5 769,90	0,00	6 411,00
23	Tapa linnapäev 86 korraldamine	Tapa Vallavalitsus	5,03	5 548,88	0,00	6 165,42
24	Lahemaa Ludvikute õe-venna lugu ja pere toidureseptid aastast 1873-2012	MTÜ KEEL	4,81	2 376,00	0,00	2 640,00
25	Unustet lihtsad oskused uuesti kasutusse	MTÜ Kadrina Kirjandusklubi	4,69	5 688,11	0,00	6 538,06
26	Tapa Muusikakool 55 Tapa Vaksalis	MTÜ Tapa Muusikakooli Vilistlaskogu	4,56	6 274,42	0,00	6 971,58
27	Pühapäevakooli õppereis ja ekskursioon – Viidud meetmesse 1.3	Moskva Patriarhaadi Eesti Õigeusu Kiriku Loksa Kroonlinna Püha Joanni Kogudus	0,00	0,00	0,00	0,00
KOKKU				88 653,91	49 478,00	106 189,91

Projektide kogumaksumus 106 189,91 eurot
 Projektide toetuse taotlus 88 653,91 eurot
 Projektidele eraldatud toetus 49 478,00 eurot

Lisa 3b Protokollile nr 35, 27.02.2012

Meetme 1.3, 27. jaanuari 2012 taotlusvooru laekunud projektide pingerida

Koht pingereas	Nimi	Taotleja	Punkte	Taotletud toetus	Eraldatud toetus	Kogumaksumus
1	Ratsutamisteraapia laager Vihula valla puuetega lastele	Vihula Vallavalitsus	7,49	2 538,30	2 538,30	2 820,33
2	Kadrina valla laste ujumise algõpetuse korraldamine ja läbiviimine	MTÜ Spordiklubi Kadrina	7,39	2 664,00	2 664,00	2 960,00
3	Noortefestivali Terve 2012 korraldamine	Terve Korralduse Seltsing	7,20	3 968,37	3 968,37	4 409,30
4	Huvitegevus Tapa valla õpilasmalevas.	MTÜ Tapa Lastekaitse Ühing	6,84	3 636,90	3 636,90	4 041,00
5	Võsu Muusikapäevad: Noortemuusika päev - Kuidas sünnib laul?	SA Võsu Kuurort	6,56	1 728,00	1 728,00	1 920,00
6	Pühapäevakooli õppereis ja ekskursioon	Moskva Patriarhaadi Eesti Õigeusu Kiriku Loksa Kroonlinna Püha Joanni Kogudus	6,42	5 760,00	5 760,00	6 400,00
7	Elanikkonna gruppide kaasamine läbi Kolga targa töö keskuse	MTÜ Lahemaa Kaugtöö- ja koolituskeskused	6,40	1 292,40	1 292,40	1 436,00
8	Ratsutamise esmaabi koolituse ja treeninglaagrite korraldamine noortele ja nende kaasamine kõigisse projekti korraldamise etappidesse	MTÜ Arma Hipoteraapia- ja Ratsakeskus	6,40	4 235,89	3 444,12	3 826,80
9	Kuusalu valla psüühilise erivajadusega isikute õpireis Soome ja ratsutamisteraapia laager	SA Kuusalu Almateskus	6,04	5 660,10	5 660,10	6 289,00
10	Laste ujumisvõistlused „Kõik meie pardikesed“	MTÜ Loksa Spordiklubi	5,99	3 520,80	3 520,80	3 912,00
11	Oskan aidata ennast ja toetada abivajajat	MTÜ Lehtse Kultuuri Selts	5,47	1 967,13	885,15	983,50
12	Spordipisik põlvest põlve!	MTÜ Kuusalu Matkaselts	5,38	3 400,15	3 170,86	3 523,18
13	Ühistegevused Ida-Harjumaa Invaühing 2012-2013	MTÜ Ida-Harjumaa Invaühing	5,24	6 376,05	0,00	7 084,50
14	Loovuse arendamine Kadrina valla noortega	MTÜ Kadrina Lastekaitse Ühing	5,04	4 884,30	0,00	5 427,00
15	Kaasamistegevused Kadrina Päevakeskuses	MTÜ Kadrina Päevakeskus	5,02	4 532,40	0,00	5 036,00
KOKKU				56 164,79	38 269,00	60 068,61

Projektide kogumaksumus 60 068,61 eurot
 Projektide toetuse taotlus 56 164,79 eurot
 Projektidele eraldatud toetus 38 269,00 eurot

Lisa 4b Protokollile nr 35, 27.02.2012

Meetme 1.4, 27. jaanuari 2012 taotlusvooru laekunud projektide pingerida

Koht pingereas	Nimi	Taotleja	Punkte	Taotletud toetus	Eraldatud toetus	Kogumaksumus
1	Telesarja „Hummeri jälgedes“ dvd tootmine	MTÜ Säasküla Huviklubi	6,70	8 311,14	8 311,14	9 234,60
2	„Tapa vald vanadel ja uutel pildidel“ raamatu tegemine	MTÜ Tapa Linna Arengu Selts	6,50	7 267,50	7 267,50	8 075,00
3	Vöö- ja töökoda	MTÜ Ökokratt	6,42	3 487,86	3 487,86	3 875,40
4	Kolga Rahva Tantsu Selts MTÜ külaskäik Sdruzeni SPLAV-i piirkonda	MTÜ Kolga Rahva Tantsu Selts	6,21	13 000,00	13 000,00	14 448,00
5	Ruumide ettevalmistamine suveteatri etenduseks	Tapa Vallavalitsus	6,00	10 797,30	10 797,30	11 997,00
6	Raamatu „Kuusalu kihelkonna rahvariete valmistamine“ välja andmine	MTÜ Veljo Tormise Kultuuriselts	5,99	6 876,00	6 876,00	7 640,00
7	Lahemaa maraton	MTÜ Valge Vesi	4,91	12 794,00	0,00	16 794,00
8	Maaliste arengualade arengu kavandamine otseselt Vihula valla, kaudselt kogu MTÜ Arenduskoda Leader piirkonna identiteedi tugevdamiseks, konkurentsivõime ja külastatavuse suurendamiseks	Vihula Vallavalitsus	4,84	11 776,03	0,00	13 084,48
KOKKU				74 309,83	49 739,80	85 148,48

Projektide kogumaksumus 85 148,48 eurot
 Projektide toetuse taotlus 74 309,83 eurot
 Projektidele eraldatud toetus 49 739,80 eurot

Vilistlaskogu projekt „Tapa Muusikakool 55 Tapa Vaksalis“ (4,56 p 10st võimalikust) 10st võimalikust)

Otsustati meetme 1.3 voorus (27. jaanuar 2012) (Lisa 3b):

Rahuldada pingereas 1.–7. ja 9.–10. kohal olevate projektide taotlused täies mahus:

Vihula Vallavalitsuse projekt „Ratsutamisteraapia laager Vihula valla puuetega lastele“ (toetus 2 538,30 eurot)

MTÜ Spordiklubi Kadrina projekt „Kadrina valla laste ujumise algõpetuse korraldamine ja läbiviimine“ (toetus 2 664,00 eurot)

Terve Korralduse Seltsingu projekt „Noortefestivali Terve 2012 korraldamine“ (toetus 3 968,37 eurot)

MTÜ Tapa Lastekaitse Ühingu projekt „Huvitegevus Tapa valla õpilasmalevas.“ (toetus 3 636,90 eurot)

SA Võsu Kuurort projekt „Võsu Muusikapäevad: Noortemuusika päev - Kuidas sünnib laul?“ (toetus 1 728,00 eurot)

Moskva Patriarhaadi Eesti Õigeusu Kiriku Loksa Kroonlinna Püha Joanni Koguduse projekt „Pühapäevakooli õppereis ja ekskursioon“ (toetus 5 760,00 eurot)

MTÜ Lahemaa Kaugtöö- ja koolituskeskused projekt „Elanikkonna gruppide kaasamine läbi Kolga targa töö keskuse“ (toetus 1 292,40 eurot)

SA Kuusalu Almateskuse projekt „Kuusalu valla psüühilise erivajadusega isikute õpireis Soome ja ratsutamisteraapia laager“ (toetus 5 660,10 eurot)

MTÜ Loksa Spordiklubi projekt „Laste ujumisvõistlused „Kõik meie pardikesed““ (toetus 3 520,80 eurot)

Rahuldada pingereas 8., 11. ja 12. kohal olevate projektide taotlused osaliselt:

MTÜ Arma Hipoteraapia- ja Ratsakeskuse projekt „Ratsutamise esmaabi koolituse ja treeninglaagrite korraldamine noortele ja nende kaasamine (oli taotluses 4 235,89 eurot, eraldada toetust 3 444,12 eurot)

MTÜ Lehtse Kultuuri Seltsi projekt „Oskan aidata ennast ja toetada abivajajat“ (oli taotluses 1 967,13 eurot, eraldada toetust 885,15 eurot)

MTÜ Kuusalu matkaseltsi projekt „Spordipisik põlvest põlve!“ (oli taotluses 3 400,15 eurot, eraldada toetust 3 170,86 eurot)

Jätta rahuldamata pingereas 13.–15. kohal olevate projektide taotlused, kuna eelarves ei jätkunud rohkem raha.

MTÜ Ida-Harjumaa Invaühingu projekt „Ühistegevused Ida-Harjumaa Invaühing 2012-2013“

MTÜ Kadrina Lastekaitse Ühingu projekt „Loovuse arendamine Kadrina valla noortega“

MTÜ Kadrina Päevakeskuse projekt „Kaasamistegevused Kadrina Päevakeskuses“

Otsustati meetme 1.4 voorus

(27. jaanuar 2012) (Lisa 4b):

Rahuldada pingereas kohtadel 1.–6. kohal olevate projektide taotlused täies mahus:

MTÜ Säasküla Huviklubi projekt „Telesarja „Hummeri jälgedes“ dvd tootmine“ (toetus 8 311,14 eurot)

MTÜ Tapa Linna Arengu Seltsi projekt „Tapa vald vanadel ja uutel pildidel“ raamatu tegemine“ (toetus 7 267,50 eurot)

MTÜ Ökokratt projekt „Vöö- ja töökoda“ (toetus 3 487,86 eurot)

MTÜ Kolga Rahva Tantsu Seltsi projekt „Kolga Rahva Tantsu Selts MTÜ külaskäik Sdruzeni SPLAV-i piirkonda“ (toetus 13 000,00 eurot)

Tapa Vallavalitsus projekt „Ruumide ettevalmistamine suveteatri etenduseks“ (toetus 10 797,30 eurot)

MTÜ Veljo Tormise Kultuuriseltsi projekt „Raamatu „Kuusalu kihelkonna rahvariete valmistamine“ välja andmine“ (toetus 6 876,00 eurot)

Jätta rahuldamata pingereas 7. ja 8. kohal olevate projektide taotlused, kuna hindamiskriteeriumite kohaselt ei kuulu rahastamisele projektid, mis saavad alla 50 % võimalikest punktidest (alla 5 punkti 10st võimalikust) (Lisa 1c):

MTÜ Valge Vesi projekt „Lahemaa maraton“ (4,91 p 10st võimalikust)

Vihula Vallavalitsuse projekt „Maaliste arengualade arengu kavandamine otseselt Vihula valla, kaudselt kogu MTÜ Arenduskoda Leader piirkonna identiteedi tugevdamiseks, konkurentsivõime ja külastatavuse suurendamiseks“ (4,84 p 10st võimalikust)

Otsustati meetme 2.1 voorus (27. jaanuar 2012) (Lisa 5b):

Rahuldada pingereas kohtadel 1. ja 3.–12. kohal olevate projektide taotlused täies mahus:

Jüripoja Tall OÜ projekt „Jüripoja loomakliiniku ehitus. Esimene etapp – väikeloomakliinik“ (toetus 37 417,00 eurot)

OÜ Taus Tehnika projekt „Mobiilse aiatehnikaabi teenuse käivitamine“ (toetus 5 038,03 eurot)

OÜ Rannaliiv projekt „Külalistemaja „Rannaliiv“ kaasajastamine ja konkurentsivõime tõstmine“ (toetus 2 503,70 eurot)

OÜ Mätliku projekt „OÜ Mätliku tegevusvõimekuse suurendamine lumetõrje teenuse osutamisel“ (toetus 13 857,60 eurot)

MTÜ Nõmmküla Jahiseltsi projekt „Lasketiiru seadmete soetamine“ (toetus 6 999,00 eurot)

AS Nuka Kaubad projekt „Tristvere maja kohviku ja majutusteenuse arendamine II etapp“ (toetus 32 011,33 eurot)

OÜ Kalmat projekt „Autoremonditöökoja seadmete ja tööstuslike uste ostmine“ (toetus 5 321,42 eurot)

AS Ennak SEL projekt „AS Ennak SEL teeninduskompleks“

si rajamine“ (toetus 38 000,00 eurot)

Kass Arturi Postkontori OÜ projekt „Autokino ekraan“ (toetus 4 284,00 eurot)

Nelson Timing OÜ projekt „Elektroonilise ajavõtusüsteemi soetamine“ (toetus 31 437,00 eurot)

TMT Kinnisvarahaldus OÜ projekt „Arbavere mõisa tiibhoone rekonstrueerimine II etapp“ (toetus 37 984,50 eurot)

Rahuldada pingereas 2. ja 13. kohal oleva projekti taotlus osaliselt.

MTÜ Jahikooli projekt „Jahikoolituskeskuse rajamine, I etapp – Jahikoertele tehisuru rajamine ja abihoone püstitamise“ (toetus taotlus oli 12 317,58 eurot, toetada taotlust 8 211,72 euroga)

FIE Putkniidu Talu projekt „Putkniidu Talu pärandkultuuri ja naturalistide koja rajamine“ (toetus taotlus oli 38 000,00 eurot, toetada taotlust 32 250,70 euroga)

Jätta rahuldamata pingereas 14.–22. kohal olevate projektide taotlused, kuna eelarves ei jätkunud rohkem raha.

MTÜ Arma Hipoteraapia- ja Ratsakeskuse projekt „Hipoteraapia- ja ratsakeskuse maneeži ehitamise I etapp“

OÜ Kirsimari projekt „Ambla aleviku Kõrtsi maaüksuse hoone rekonstrueerimine multifunktsionaalseks söögitoaks“

MTÜ Avante projekt „Katusega ratsaspordiväljaku rajamine III etapp“

OÜ 123 Ehitus „Sääsküla puidutöökoda“

MTÜ Lehtse Talunike Seltsi projekt „Tapa turu renoveerimine, uue turuhoone ja uute paviljonide ehitamine“

Kadrin Kaasik ja Pojad Haljastus OÜ projekt „Haljastusfirmale väiketraktori (kompaktladuri) ostmise“

MTÜ Lahemaa Kaugtöö- ja koolituskeskused projekt „Kolga targa töö keskuse käivitamine: renoveerimise lõpetamine ja sisustamine“

OÜ Jäneda Mõis projekt „Pulliteater Jänedal järg 2“

Võsu Veranda OÜ projekt „Võsu Veranda“

Jätta rahuldamata pingereas 23. kohal oleva projekti taotlus, kuna hindamiskriteeriumite kohaselt ei kuulu rahastamisele projektid, mis saavad alla 50 % võimalikest punktidest (alla 5 p 10st võimalikust):

OÜ Mäeväli „Ekskavaatorlaadur KOMATSU WB 97S-8 EO ostmise“ (4,31 p 10st võimalikust)

Otsustati meetme 2.2 voores (27. jaanuar 2012) (Lisa 6b):

Rahuldada pingereas kohtadel 1.–3. kohal olevate projektide taotlused täies mahus:

Eesti Evangeelse Luterliku Kiriku Käsmu Koguduse projekt „Käsmu kabeli siseinterjööri restaureerimine“ (toetus 37 998,32 eurot)

Eesti Evangeelse Luterli-

ku Kiriku Ilumäe Koguduse projekt „Ilumäe kabeli akende restaureerimise II järk“ (toetus 15 908,40 eurot)

Eesti Evangeelse Luterliku Kiriku Leesi Katariina Koguduse projekt „Kellatoa kõlaakende valmistamine ja paigaldamine“ (toetus 3 693,60 eurot)

Rahuldada pingereas 2. ja 13. kohal oleva projekti taotlus osaliselt:

MTÜ Karepa Kalasadama projekt „Karepa kalasadama uurimistöde ja projekteerimistöde teostamine“ (toetus taotlus oli 38 000,00 eurot, toetada taotlust 33 000,00 euroga)

SA Virumaa Muuseumid projekt „Altja Võrgukuuride korrastamine“ (toetus taotlus oli 32 012,01 eurot, toetada taotlust 15 424,68 euroga)

Jätta rahuldamata pingereas 6.–7. kohal olevate projektide taotlused, kuna eelarves ei jätkunud rohkem raha:

MTÜ Karepa Kalasadama projekt „Karepa kalasadama tugiinfrastruktuuri ja kommunikatsioonide rajamine“

SA Virumaa Muuseumid projekt „Karepa Sagritsa muuseumi aida ja silmuköögi projekteerimistööd“

Otsustati meetme 2.3 voores (27. jaanuar 2012) (Lisa 7b)

Rahuldada pingereas 1.–4. kohal olevate projektide taotlused täies mahus:

MTÜ Arenduskoda projekt „Väärtusta kohalikku“ (toetus 38 000,00 eurot)

MTÜ Jahikool projekt „Koolitus ja kogemuste omandamise reis Leedu ja Poola jahikoerte koolituskeskustesse“ (toetus 2 239,69 eurot)

MTÜ KEEL projekt „Säästva turismi koostöövõrgustiku MTÜ KEEL Lahema ehedate peretalude ühise kaubamärgi käivitamine Lahemaa turismi- piirkonnas“ (toetus 13 684,10 eurot)

MTÜ Gurmee Gala projekt „Osalemise ja kogemuste saamine Barbecue Euroopa Meistrivõistlustel 2012“ (toetus 7 164,00 eurot)

Jätta rahuldamata pingereas 4.–5. kohal olevate projektide taotlused, kuna hindamiskriteeriumite kohaselt ei kuulu rahastamisele projektid, mis saavad alla 50 % võimalikest punktidest (alla 5 punkti 10st võimalikust):

MTÜ Gurmee Gala projekt „Tigude ja konnade Eestis söögiks kasvatamise võimaluste selgitamine“ (4,63 p 10st võimalikust)

MTÜ Viru Giidide Ühingu projekt „Lahemaa rahvuspargi tutvustamine välislastele“ (4,37 p 10st võimalikust)

Juhataja Alari Kirt
Protokollija Aidi Uus

Lisa 5b Protokollile nr 35, 27.02.2012

Meetme 2.1, 27. jaanuari 2012 taotlusvooru laekunud projektide pingerida

Koht pingereas	Nimi	Taotleja	Punkte	Taotletud toetus	Eraldatud toetus	Kogumaksumus
1	Jüripoja loomakliiniku ehitus. Esimene etapp - väikeloomakliinik	Jüripoja Tall OÜ	7,89	37 417,00	37 417,00	62 362,00
2	Jahikoolituskeskuse rajamine, I etapp – Jahikoertele tehisuru rajamine ja abihoone püstitamise	MTÜ Jahikool	7,87	12 317,58	8 211,72	13 686,20
3	Mobiilse aiatehnikaabi teenuse käivitamine	OÜ Taus Tehnika	7,59	5 038,03	5 038,03	8 396,72
4	Külalistemaja „Rannaliiv“ kaasajastamine ja konkurentsivõime tõstmine	OÜ Rannaliiv	7,59	2 503,70	2 503,70	4 172,83
5	OÜ Mätliku tegevusvõimekuse suurendamine lumetõrje teenuse osutamisel	OÜ Mätliku	7,16	13 857,60	13 857,60	23 096,00
6	Lasketiiru seadmete soetamine	MTÜ Nõmmküla Jahiselts	7,12	6 999,00	6 999,00	11 665,02
7	Tristvere maja kohviku ja majutusteenuse arendamine II etapp	AS Nuka Kaubad	7,08	32 011,33	32 011,33	53 352,21
8	Autoremonditöökoja seadmete ja tööstuslike uste ostmise	OÜ Kalmat	7,04	5 321,42	5 321,42	8 869,03
9	AS Ennak SEL teeninduskompleksi rajamine	AS Ennak SEL	6,89	38 000,00	38 000,00	80 118,00
10	Autokino ekraan	Kass Arturi Postkontori OÜ	6,84	4 284,00	4 284,00	7 140,00
11	Elektroonilise ajavõtusüsteemi soetamine	Nelson Timing OÜ	6,69	31 437,00	31 437,00	52 395,00
12	Arbavere mõisa tiibhoone rekonstrueerimine II etapp	TMT Kinnisvarahaldus OÜ	6,13	37 984,50	37 984,50	63 307,50
13	Putkniidu Talu pärandkultuuri ja naturalistide koja rajamine	FIE Putkniidu Talu	6,04	38 000,00	32 250,70	86 830,80
14	Hipoteraapia- ja ratsakeskuse maneeži ehitamise I etapp	MTÜ Arma Hipoteraapia- ja Ratsakeskus	5,88	37 999,80	0,00	42 222,00
15	Ambla aleviku Kõrtsi maaüksuse hoone rekonstrueerimine multifunktsionaalseks söögitoaks	OÜ Kirsimari	5,73	37 500,00	0,00	62 854,80
16	Katusega ratsaspordiväljaku rajamine III etapp	MTÜ Avante	5,67	37 467,00	0,00	62 446,00
17	Sääsküla puidutöökoda	OÜ 123 Ehitus	5,49	9 898,95	0,00	16 498,25
18	Tapa turu renoveerimine, uue turuhoone ja uute paviljonide ehitamine	MTÜ Lehtse Talunike Selts	5,34	37 587,24	0,00	41 763,60
19	Haljastusfirmale väiketraktori (kompaktladuri) ostmise	Kadrin Kaasik ja Pojad Haljastus OÜ	5,19	17 505,00	0,00	29 175,00
20	Kolga targa töö keskuse käivitamine: renoveerimise lõpetamine ja sisustamine	MTÜ Lahemaa Kaugtöö- ja koolituskeskused	5,09	23 098,32	0,00	25 664,80
21	Pulliteater Jänedal järg 2	OÜ Jäneda Mõis	5,04	17 580,64	0,00	29 301,06
22	Võsu Veranda	Võsu Veranda OÜ	5,00	31 848,11	0,00	53 080,19
23	Ekskavaator-laadur KOMATSU WB 97S-8 EO ostmise	OÜ Mäeväli	4,31	38 000,00	0,00	73 495,00
KOKKU				553 656,22	255 316,00	911 892,01

Projektide kogumaksumus 911 892,01 eurot
Projektide toetuse taotlus 553 656,22 eurot
Projektidele eraldatud toetus 255 316,00 eurot

Lisa 6b Protokollile nr 35, 27.02.2012

Meetme 2.2, 27. jaanuari 2012 taotlusvooru laekunud projektide pingerida

Koht pingereas	Nimi	Taotleja	Punkte	Taotletud toetus	Eraldatud toetus	Kogumaksumus
1	Käsmu kabeli siseinterjööri restaureerimine	Eesti Evangeelse Luterliku Kiriku Käsmu Kogudus	7,84	37 998,32	37 998,32	44 318,08
2	Ilumäe kabeli akende restaureerimise II järk	Eesti Evangeelse Luterliku Kiriku Ilumäe Kogudus	7,53	15 908,40	15 908,40	17 676,00
3	Kellatoa kõlaakende valmistamine ja paigaldamine	Eesti Evangeelse Luterliku Kiriku Leesi Katariina Kogudus	6,63	3 693,60	3 693,60	4 104,00
4	Karepa kalasadama uurimistöde ja projekteerimistöde teostamine.	MTÜ Karepa Kalasadam	6,46	38 000,00	33 000,00	49 200,00
5	Altja Võrgukuuride korrastamine	SA Virumaa Muuseumid	6,45	32 012,01	15 424,68	23 608,23
6	Karepa kalasadama tugiinfrastruktuuri ja kommunikatsioonide rajamine	MTÜ Karepa Kalasadam	6,41	38 000,00	0,00	63 409,20
7	Karepa Sagritsa muuseumi aida ja silmuköögi projekteerimistööd	SA Virumaa Muuseumid	6,32	3 307,43	0,00	3 674,92
KOKKU				168 919,76	106 025,00	205 990,43

Projektide kogumaksumus 205 990,43 eurot
Projektide toetuse taotlus 168 919,76 eurot
Projektidele eraldatud toetus 106 025,00 eurot

Lisa 7b Protokollile nr 35, 27.02.2012

Meetme 2.3, 27. jaanuari 2012 taotlusvooru laekunud projektide pingerida

Koht pingereas	Nimi	Taotleja	Punkte	Taotletud toetus	Eraldatud toetus	Kogumaksumus
1	Väärtusta kohalikku	MTÜ Arenduskoda	7,33	38 000,00	38 000,00	42 223,00
2	Koolitus ja kogemuste omandamise reis Leedu ja Poola jahikoerte koolituskeskustesse	MTÜ Jahikool	7,15	2 239,69	2 239,69	2 488,54
3	Säästva turismi koostöövõrgustiku MTÜ KEEL Lahema ehedate peretalude ühise kaubamärgi käivitamine Lahemaa turismi- piirkonnas	MTÜ KEEL	6,09	13 684,10	13 684,10	15 204,56
4	Osalemise ja kogemuste saamine Barbecue Euroopa Meistrivõistlustel 2012	MTÜ Gurmee Gala	5,12	7 164,00	7 164,00	7 960,00
5	Tigude ja konnade Eestis söögiks kasvatamise võimaluste selgitamine	MTÜ Gurmee Gala	4,63	7 644,60	0,00	8 494,00
6	Lahemaa rahvuspargi tutvustamine välislastele	MTÜ Viru Giidide Ühing	4,37	31 663,80	0,00	35 182,00
KOKKU				100 396,19	61 087,79	111 552,10

Projektide kogumaksumus 111 552,10 eurot
Projektide toetuse taotlus 100 396,19 eurot
Projektidele eraldatud toetus 61 087,79 eurot

Naljakuul Hiiumaal

12.–14. aprillil toimus arenduskoja liikmete LEADER-õppereis MTÜ Hiidlaste Koostöökogu tegevuspiirkonda.

Meie reis algas hommikul vara, et jõuda õigeaks ajaks Rohukülla praamile. Seltskond oli evelil ja rõõmsameelne nagu alati. Nõukogude ajal oli ju paljude jaoks raske Hiiumaale pääseda, seega oli huvi suur, mis seal meretagusel maal on. Praamisoit möödus sujuvalt ning varsti jõudisimegi Heltermaa sadamasse. Algas meie avastusreis Hiiumaal. Esimene peatus oli Suuremõisas, kus ootas meid reisi juht, kelleks oli Hiidlaste Koostöökogu tegevjuht Reet Kokovin. Reet suutis meid juba esimesest hetkest viia oma muheda jutu ja rõõmsa olekuga mõnusale ning lahedale lainele.

Kuulsime huvitavat lühikokkuvõtet kohaliku mõisa ajaloost ja mõisnikest ning nende tegemistest. Tutvustime Suuremõisas mitmete ettevõtmistega – mõisa tutvustamise ja tegevuste läbiviimiseks olid projekti toel valminud mõisaraha rõivad. Põgusalt rääkis oma kooli tegemistest Hiiumaa Ametikooli juhataja. Seejärel vaatasime Savikoda ja Restaureerimise töötuba ning seejärel spordisaali, kus saab ka üritusi korraldada. Suundusime järgmiselt hoonesse, kus oli noortekeskus ja väikese lavaga peosaal ning palju vajalikke ruume kogukonnale, et oma tegevusi läbi viia. Mõisakompleksis on säilinud palju hooned ning tasapisi renoveeritakse neid erinevate projektide toel, ka LEADER-ist taotletakse toetusi.

Edasi läks sõit Kuri seltsimaja poole. Vahepeatuse ajal külastasime klaasimeistri Külvi Kummeri väikest käsitöötöötuba ja -poekest, kus oli müüa väga palju kauneid toid, samas saab huvi korraldada meistr juhendamisel neid ka ise valmistada.

Kuri seltsimajas ootasid meid MTÜ Pühalepa Naistekoja naised. Meile tutvustati vanast õigeusu koolimajast taastatud külamaja, oma tegemisi ja pakuti omavalmistatud kohvikõrvast. Siin saime omal nahal tunda hiiu nalju, usald pool ja saad siis ka veel samapalju petta, aga naised olid rõõmsad ja meiega saime nakatatud. Vahva oli kuulata selgitusi hiidlaste rahvustest ja muidugi kuke-seene pirukate retsepti kohta ning lugu libahuntidest.

Seejärel ootas meid tutvumine Suuresadama laevahitajatega. Meid võttis vastu reibas ja mõnusa ning asjaliku jutuga Ain Tähiste. Saime täieliku ülevaate laevahitusest, mida tehakse erinevate projektide abil ja koostöös mitmete organisatsioonidega ning ettevõtlike inimestega. Kuna vahepeal ajal ei saanud hiidlased eriti meresõitu teha, siis nüüd on nad asunud hoolega kaotatud aega ja oskusi taastama. Oma laev ei ole veel valmis, aga koostöös teiste laevamanike ja soomlastega tehakse teiste laevadega õppereise Soome lähel ning sõidetakse merd suure mõnuga. Koolitatakse nii täiskasvanud huvilisi kui ka lapsi, et jätkata vanu traditsioone ja laeva valmides oleks juba väljaõppinud meresõitjad võtta. Tegijate jutust oli aru saada, et see on neile väga südamelähedane ettevõtmine ja vaatamata ettetule-

vatele raskustele leitakse alati mingi lahendus, et hiidlased saaksid merd sõita. Lahkudes lubas Ain meid järgmisel hommikul Tahkuna Militaarmuuseumis labidatega oodata, sest vaja olevat kaevikut kaevata ja ega mandriinimesi ei saavat ilma tööd tegemata ära lasta.

Järgmiseks jõudisime Palade looduskeskuse juurde, enne vaatasime veel spordikeskust, mida saavad kasutada paljud piirkonna spordihuvilised ning seda renoveeritakse projektirahade abil. Palade koolimajas asub Loodushariduskeskus, mida juhib sama kooli õpetaja Karin. Keskus on väga vajalik nii lastele kui täiskasvanutele, oleme ju palju looduse tundmisest kaugenud. Keskuse abil on võimalik teha taastuvust meid ümbritseva keskkonnaga, tuletada meelde vanu teadmisi ja saada uusi. Keskus on avatud kõigile huvilistele, teatud on palju õppevahendeid tänapäevaseid tehnilisi võimalusi kasutades, saab minna matkadele ja meisterdada looduslikust materjalist. Lõpuks vaatasime lõögastavat slaidiprogrammi Hiiumaa loodusest.

Suundusime Kärddlasse Posti hostelisse, mis oli vanasti postimaja, seepärast ka selline nimi. Natuke puhunud, sõitsime õhtusele kohaliku toidu seminarile Soera Tallu.

Meid võttis vastu rõõmsameelne perenaine Õie Laksberg, kes tekitas meis kohe hea meeleolu oma hiidlase otsekoheusega. Saime maitsta kohalikku toitu, mis oli väga maitsev ja ka kohaliku toidu tutvustus oli huvitav. Meile räägiti hiidlaste kohaliku toidu projektist ja rahvusvahelisest koostööst prantslastega. Arenduskojal on ka käimas kohaliku toidu projekt koostöös soomlastega, seega oli huvitav kuulda hiidlaste kogemustest projekti läbiviimisel. Paljud meist käisid suitsusaunas, mis oli väga huvitav kogemus. Ajaloohuvilised said tutvuda Soera talumuuseumiga, talu rehielamu oli väga eksponaadirohke ja põnev, igaüks avastas enda jaoks midagi huvitavat. Vahva oli naiste vähevanker ja nuputamine, milleks kõigeks seda kasutada sai. Mõnusa nalja ja naeru saatel oligi kätte jõudnud aeg lahkuda Soera talu toiduseminarilt.

Hommikul kohtusime Kärddla linnavalitsuses linnaapea Georg Linkoviga, kes meid tervitas ja kerge huumoriga kostitas. Edasi tutvustati meile Hiidlaste Koostöökogu LEADER piirkonna tegemisi. Huvitavaid ettevõtmisi Kärddlas ja kogu Hiiumaal. Eriti oldi rahul Kärddla kohvikutepäevadega, mida on korraldatud juba kuus aastat ja tegutsemislusti täis rahvas ootab neid alati. Meile jagati palju tutvustavat materjali, mis on mõeldud abiks Hiiumaaga tutvumisel. Uusim tutvustav ja reklaamiv on Hiiumaa postkaardi sari „Ahoi Hiiumaalt!“, mida saab saata oma tuttavatele jne. Projektide abil on ettevõtlikud hiidlased palju ära teinud ning leidnud lahendusi ettetulevatele takistustele. Mõeldakse eelkõige inimestele ja miski pole võimatu, kuidagi ikka saab. Väga tublid ja ettevõtlikud!

Enne militaarmuuseumisse jõudmist tegime lühikese peatuse Ristimäel, kus soovija sai teha risti



Kõpu renoveeritava rahvamaja juures tervitas reisiseltskonda Harda Roosna (esireas vasakult kolmas), kes kuulub Kõpu Piirkonna Arendusseltsi Valguskiir juhatusse ja on ka Hiiumaa lehe Hiiu Leht peatoimetaja.

käepärasest materjalist ning soovida oma soovi. Ja juba olimegi muuseumi pääsles, kus meid ootas Ain labidad käes. Ei olnudki naljajutt see kaeviku kaevamine. Tööjaoitus selline, et naised marss kaevikut kaevama ja mehed sõjaväeägu meenutama. Avaldasime natuke vastuseisu ja ütlesime, et tahaks ka ikka näha, mida huvitavat seal muuseumis on. Ülemus leebus ja arvas, et ega see ilm kaevetöödeks sobiv ole ning saime pääslast sisse. See oli nõukogude ajal väike sõjaväeosa, kus jälgiti merepiiri ning vähesse koosseisuga elati oma igapäevaelu. Võõrvägede lahkumisel Eestist saadi üpriski heas seisus sõjaväeosa militaarmuuseumi kasutusse ja alustati tegutsemist.

Projektide abil ja oma jõududega on nii paljud jõutud taastada ja kogusid täiendada. Meeste jaoks oli seal palju huvitavat, osadele ka nostalgiat tekitavat ning meenutusi oma teenistusajast jätkus palju. Vahva oli ka praktiline laskeharjutus, millega mehed said päris hästi hakkama. Ka naistel oli muuseumis väga huvitav, aeg möödus kiiresti, pidime juba järgmise kohta minema hakkama, kuigi oleks tahtnud sinna jääda.

Edasi sõitsime Kõpu poole, reisiseltskonna soovil tegime kiirvisiidi ja vaatasime oma silmaga kohaliku Eiffeli puidust torni üle. Tore ettevõtmine ja kui projekt õnnestub, siis jälle üks huvitav vaatamisväärsus.

Sõitsime edasi mööda rannäärset kurvilist teed, mis reisi juhi seletuse järgi olevat kunagi tellitud mandrimestelt ja saanud liiga pikk ning hiidlased olevat siis selle nüümoodi ära mahutanud, et midagi raisku ei läheks. Jõudisime Kõpu rahvamajja, kus meid juba ootas Harda Roosna, kes kuulub Kõpu Piirkonna Arendusseltsi Valguskiir juhatusse ja on ka Hiiumaa lehe Hiiu Leht peatoimetaja. See hoone oli samuti varem kuulunud õigeusu kirikule. Nüüd taastatakse maja külalaua arendamiseks ja kaasatakse kohalikke ning suveelanikke, tehakse koostööd kuulsate muusikutega, kes on seotud elukohaga Hiiumaal. Maja juures oli ka suur külaplats ja näha ning tunda oli, et küla elab.

Kõpu tuletorn oli ümbritsetud



Huvilised Tahkuna militaarmuuseumi ees. Vasakult esimene on meie võõrustaja Hiiumaal Reet Kokovkin.



Militaarmuuseumis tuli aja peale kahur laskeasendisse viia.



Soera muuseumis kohtusid kaks pikaegset tuttavat - Sirje Kuusik arenduskojast ja muuseumi perenaine Õie Laksberg. Fotod Heiki Vuntus

tellingutega, hea, et on leitud vahendid selle vanima ja tegutseva meremärgi taastamiseks. Paljud ronisid tuletorni tippu ja nautisid avanevat vaadet.

Buss peatus järgmisena Lauka kooli söökla juures, kus meid võttis vastu Kõrgessaare vallavanem Jaanus Valk. Vallavanem tutvustas meile valda ja projekte, mis vallas läbi viiakse. Istusime lõunalauda ning algas maitsev lõunasöök, toilitustamisel tegutsetakse kohaliku toidu arendamisega. Järgneski väike seminar kohaliku toidu arendamisest Hiiumaal. Vallavanem, Reet ja kokk rääkisid sellest, et on võimalik pakkuda kohalikele väiketootjatele ostetud toiduainetest valmistatud toite koolisööklas ning lapsed söövad meeleldi tervislikku ja maitavat sööki. Paljude väiketootjatega on sõlmitud ostulepingud, sööklatöötajad valmistavad hoidiseid kohapeal, palju maitserohelist jm säilitatakse sügavkülmas. Nii ongi võimalik pakkuda lastele kohalikku ja tervislikku toitu. Palju on abi valla toetavast suhtumisest ning tähtsaks peetakse ka seda, et kodudeski jälgitaks tervisliku toidu pakkumist. Meie reisiseltskonnale maitset toitu väga!

Ja juba olimegi endise Leisu koolimaja juures. Seal olid Emmaste valla Leisu küla ettevõtlikud naised avanud lastehoiu, et mitte viia oma lapsi kaugele lasteasuda. Sellise teenuse kodukülas pakkumise vajaduse tingis ka see, et paljud emad töötavad kodus. Toetust saadi LEADER

projekti kaudu. Tegime lühikese peatuse Valgu seltsimajas, kus mõnusa jutuga perenaine rääkis külalust ja seltsimaja renoveerimisest.

Orjaku sadamasse jõudes tibutas natuke vihma, aga meid see ei seganud, astusime julgelt bussist välja. Suundusime sadamasse rajatavasse infokeskusesse, kus meile tutvustati tehtut ja edaspidiseid plaane. Orjaku sadam asub Käina lahe ääres ja on ka nn külalissadam, seega on vaja arendada erinevaid vajalikke teenuseid pakkuvaid struktuure. Projektide abil on valminud matkarauda muulile, pooleli on hoone, kus saab olema mitmeid võimalusi turistidele ja meresõitjatele. Pärast väikest kohvipausi jõudsimme Vaemlasse, kus on valmimas projekti toel väike tapamaja. See on väga tähtis ettevõtmine, sest väiketootjad saavad seal tegeleda ka tootearendusega. Hoone saab varsti valmis ning siis saaks vajadusel avada ka väikese müügikoha ja korraldada õpipäevi huvilistele.

Õhtusöök oli meil Vetsi tallis. Külalislahke perenaine ootas meid juba, esmalt tutvustas ta meile leivaküpsetustuba ja rääkis leivateost. Leiba küpsetatakse palju, nii oma söögikohas pakkumiseks toidu kõrval kui ka müügiks. Leib oli väga maitsev ning ostime isegi kaasa. Istusime lauda, perenaine tutvustas pakutavaid roogi, millest esimene söök oli kasukas, kuna oli varakevad, siis nimeks oli kevadmantel. Rääkisime kohalikest toidust ja söime seda mõnuga, tänasime perenaist ning oma toredate reisi juhti



Kärdla linnavalitsuses kuulasid õppurid arenduskojast hoolega linnapea Georg Linkovi linnatutvustust.

Foto Heiki Vuntus

Reeta. Reeda märksõnadeks olid päevaplaanist täpne kinnipidamine, hästi ja ladusalt korraldatud kohtumised ning muhe hiiu nali. Ja oligi aeg sõita ööbima.

Reet soovitas meil Kärdla ööeluga ka tutvuda, aga kaks tiheda kasvaga toredat päeva olid teinud oma töö. Natuke muljetasime omavahel ja siis voodisse.

Hommikul külastasime Kärdlas Pritsumaja Putiiki, saime osta kaasa meeneid ja tuttavatega hüvasti jätta. Teel sadamasse käisime veel Vaemla

villavabrikus, kus tegutseb ettevõtte Hiiu Vill. Jälgisime villast heide valmistamist vanade masinatega, väga huvitav oli. Samas majas oli ka müügikoht. Tooteid oli väga palju ja erinevaid, nii mõnigi leidis sealt omale ostmistvääri ja vajalikku.

Ja olimegi Heltermaa sadamas praami ootamas. Varsti tuli praam ja algas kojusõit. Tagasiteel meenusime oma kolme sisutiheda päeva esmamuljeid, vaatasime kaardilt, kus olime käinud ja mida näinud. Kaardilt sellespärast, et päevad olid tihedad ja

kohti ning kohtumisi paljude toredate muhedat huumorit pakkuvate inimestega oli rohkelt. Tõdesime, et hiidlased on palju vajalikke ja inimeste jaoks tähtsaid asju ära teinud ning plaane on veel mitmeid. Edu Hiidlaste Koostöökogule ja tänud meie võõrustajatele!

Tähtis on teha koostööd, siis on kõik võimalik - see ütlus sai jälle kinnitust. Nägime palju ja saime uusi mõtteid, mida oma tegemisteski kasutada saab.

Gilda Lindmaa, MTÜ Arenduskoja liige

Pilte arenduskoja 2012. a LEADER-tegevustest



Jaauaris 2012 toimus koolitus sellest, kuidas rahvusvahelises suhtlemises arvestada kultuuride erinevusi.



Arenduskoja liikmed jaauaris 2012. a Pühajärvel, kus toimus kolme Järvamaad haarava LEADER-tegevusgruppi (JAP, Lõuna-Järva Koostöökogu ja arenduskoda) ühine talveseminar.



2012. aasta algul külastasid arenduskoda kolleegid Kagu-Eesti LEADER-tegevusgruppidest.



Arenduskoda esindas ETV saates "Eesti mäng" edukalt Arlet Palmiste, keda oli toetamas abikaasa Triinu. Saade on eetris 16. augustil.

Fotod Heiki Vuntus

MTÜ Arenduskoda LEADER õppereis Inglise Kuningriiki 18.-28. mai 2012

MTÜ Arenduskoja Leader-piirkonna liikmed, projektkirjutajad, nõustajad ja hindamiskomisjoni liikmed käisid õppesõidul-motivat-sioonikoolitusel Suurbritannias.

Kolm päeva bussisõitu, et jõuda sihtpunkti, ning samamoodi ka tagasi – reis kestis 18.–28. mai 2012, kohapeal jõuti olla viis päeva.

Bussiga minnakse alati seetõttu, et siis ollakse kas või sunnitud üksteisega pikemalt koos, õpitakse kaaslasti paremini tundma ja nendega arvestama. Ehkki mõned pidid lennukiga lahkuma, järgisid nemadki reeglit, et vähemalt üks pool teekonnast tuli läbida koos teistega bussis.

Varem on käidud arenduskojast suviti bussitäre külaluedendajatega uurimas Ungari, Taani, Austria ja Itaalia Leader-tegevust.

Tuuleveski Londoni lähedal

Kenti ja Sussexi maakonnad asuvad Lõuna-Inglismaal, Londoni lähedal. Sealsete Leader-tegijatega kohtumised tõid äratundmise, et neil on samasugused mured kui meil. Inglismaa valdadel on raha jäänud samuti pärast majandusbuumi vähemaks, projektide omaosaluseks MTÜdele toetust ei anta, tuleb leida endil. Otsitakse sponsoreid, teenitakse ise raha. Väga palju tehakse kohaliku elu edendamisel vabatahtlikku tööd.

Eeskuju ja mõtteainet pakkus käik Stone Crossi tuuleveski juurde. See on ehitatud 1876. aastal, taastati kümmekond aastat tagasi ning on nüüd Inglismaa ainus töötav tuuleveski. Mittetulundusühingus Stone Cross Mill Trust on 9 liiget, nende seas ka veski endise omaniku lapselaps – aktiivsed pensionärid, kes kohalike elanike algatusel otsustasid fondide abiraha ja annetajate toel veski korda teha. Perekond oli veski aastaid tagasi müünud uuele omanikule, kes müüs selle omakorda edasi, ning lõpuks jäi unarusse ja lagunema. Kõigepealt loodi 1990ndate aastate alguses Tuuleveski Sõprade Ühendus, sinna kuulub 200 liiget, kes toetavad ettevõtmist rahaliselt.

Suure summa andis sealne hartsamängumaksu fond – 66 000 naelsterlingit. Leader-programm toetas kolikambrina seisnud alumise korruse ja õueala korrastamist külarahva kokkusaamise kohaks. Nüüd on allkorrusel muuseum ja peopidamiskoht, kõrvale on rajatud väike kohvik. Võetakse vastu ekskursioone, palju tehakse koostööd koolidega. Tutvustatakse tuuleveski töötamist, müüakse sealsamas jahvatatud jahust valmistatud kooke ning teenitakse raha edasitegutsemiseks. Oluline koostööpartner on kohalik kirik, külas on kokku kuni 3000 elanikku. Piirkond on arenev, maju ehitakse järjest juurde.

Huvipakkuv oli ka veskimuuseum nähtud kirikuraamat, kuhu alates 1851. aastast kirjutatakse iga kümne aasta tagant üles kõigi külalainike nimed.

Maal on kallis elada

Alcistoni ja Selmestoni ühises külakeskuses sai selgeks, miks nägime aktiivsete vabatahtlikena valdavalt eakamaid inimesi. Selle külamaja 8liikmelise komitee keskealsed eestvedajad selgitasid, et külades elamine pole odav, noored pered

tahaksid maale kolida, kuid ei saa seda endale lubada.

Tegu oli Sussexi kandi ühe vanima külakeskusega, mis avati 1935. aastal. Hoone kordategemine maksis 48 000 naelsterlingit, suurem osa sellest koguti annetustest. Leaderist saadi 2400 naelsterlingit kõõgi sisustuse ja kardinade jaoks. Maja kordategemine oli kogukonna suur koostöö, kommenteerisid komitee liikmed. Ühes külas on 250 ja teises 140 elanikku.

Varem korraldas komitee rahateenimiseks üritusi, nüüd annab peamise sissetuleku ruumide väljaüürimine. Raha teenitakse hästi pulmades ja muud erapidudega. Külakeskust kasutavad veel kirik, koortekool, kriketklubi, tüdrukute organisatsioon ja tervisliku liikumise ring. Kohalikke taidluskollektiive ei ole.

WARR Partnership tegevuspiirkond

Nähtud külakeskus paikneb Ida-Sussexi maakonnas tegutsevas Leader-piirkonnas WARR Partnership. See koondab 71 küla. Sealsete tegevjuhi Anne Crone sõnul on Lõuna-Inglismaa saanud Leaderist toetust kahel viimasel perioodil, varem olid abikõlbulikumid Põhja- ja Kesk-Inglismaal.

Perioodil 2008–2013 oli piirkonna toetusteks jagada kokku 2,4 miljonit naelsterlingit. Ühe projekti toetus võib olla kuni 50 000 naelsterlingit. Ettevõtjaid toetatakse 50 ja kogukondi kuni 80 protsendi ulatuses. Omaosalus peab olema eratoetus, seni omavalitsused aidata ei saanud. Uuest rahastusperioodist peaks avanema valdadel võimalus omaosalusi toetada, rääkis Anne Crone, kuid kahtles, kas seda hakatakse tegema, sest valdadel on rahaprobleemid.

Huvipakkuv oli projektide hindamise süsteem. Kõigepealt esitatakse esmane taotlus. Seda kontrollitakse, kas on abikõlbulik, alles siis koostatakse lõplik taotlus. Projekte hindab sõltumatu hindaja. Toetuse eraldamise otsustab 24liikmeline vabatahtlikest koosnev komisjon eri kogukondade esindajatest. Varem toetati rohkem koolitusega seotud projekte, viimasel ajal on tähelepanu olnud põllumeeste abistamisel, et nad saaksid mitmekesistada tootmist. Palju toetusi on antud turismi valdkonna ettevõtmistele.

Eraldi taotlusvoore ei ole. Kui projekt esitatud, hinnatakse see kahe nädala jooksul ja langetatakse otsus. Algstaadiumis on alati palju huvi toetusrahade vastu, reaalse projekti jõe ümber 20 protsenti neist, kes on huvi üles näidanud. Kõrvale jäämist võib põhjustada asjaolu, et ei saadud nõutavaid lubasid või ei suudetud koguda kaasfinantseeringut.

Külastasime maapoodi, kus olid Leaderi abil ostetud külmetid. Vaatasime, kuidas poes olid asjad korraldatud, see oli huvitav. Westfield Londis Ltd sai toetust LEADERist. Neid külapoode ei remonditud üle 16 aasta, nad olid kulunud ja lagunenu. Toetus abil tegi uus omanik põhjaliku remondi, alates põrandatest kuni elektrisüsteemini, kaasa arvatud külmutusseadmed, riulid, letid ja uue EPOS-süsteemi (elektroniline müügipunkt) sisseehitamine. Need



Kohtumine Alcistoni ja Selmestoni külaliikumise eestvedajatega.

uuendused võimaldasid laiendada müügil olevate toodete sortimenti, kuhu kuuluvad nüüd külmutatud valmistoidud, piimatooted, karastusjoogid ja veinid ning suurem valik kohalikku toodangut. Uuenenud väljapanekust on kasu saanud nii kliendid kui tarnijad ning loodi kaks uut osalise tööajaga töökohta. Meeldivam ostmiskogemus aitab kaasa sellele, et külapood jääb külale lahutamatuks koostisosaks mitte ainult Westfieldi, vaid ka naaberkülade jaoks.

Waffel Bari projekti abil sai taotleja (väiketootja) toetust piimajäätise ja vahvlitootmise arendamiseks. Ta valmistab ehtsat piimajäätist ja vahvleid, mille koostisained saab kohalike talunikelt ja müüb oma toodangut, mis ei sisalda värv-, lisega säilitusaineid mitmesugustel üritustel riigi kaguosas. Viletsate masinate tõttu oli tootmine töömahukas ning ta ei suutnud enam rahuldada kasvanud nõudlust, elektriarved olid samuti suured. Efektivesse jäätisemasinasse ja sügavkülmasseadmesse investeerimine võimaldas neil toota suuremaid koguseid korraga. Võimalus jõuda suurema hulga tarbijateni pikema aja jooksul ja suuremate kaubakogustega on tunduvalt parandanud ettevõtte pikaajalist elujõulisust. Vahvlibaar on tegus ettevõtte, mis pakub kodus tehtud vahvleid ja kodus tehtud ehtsat piimajäätist klientidele üle kogu Ühendkuningriigi. Ida-Sussexis asuv Vahvlibaar rajati 2008. aasta mais. Vahvlibaar asub toredas ümberhitatud furgoonis, kõiki tooteid valmistatakse kohalikest toorainetest (peamiselt mahedast) ning ühekordsed nõud on bioloogiliselt lagunevad. Vahvlibaar pakub laialdast sortimenti erineva maitsega jäätist, mis on kõik valmistatud kohapeal ja looduslikest koostisainetest. Vahvlid ei sisalda pärmi ning on valmistatud orgaanilisest jahust. See toit sobib inimestele, kes tahavad süüa looduslike tooteid. See väike pereettevõtte pakub hea meelegra tootlust mitmesugustel üritustel. Vahvlibaar on toitlustanud paljudel laatadel, festivalidel, pidudel, pulmades, taluturgudel ja gurmeetoidu üritustel. Ettevõtte pakub toitlustusteenust ka



Leader toetust on saanud ka Westfieldi küla pood (Westfield Village Stores).



Reisil osalejatel tuli oma reisibussini jõudmiseks kasutada Londoni metrood.

Fotod Heiki Vuntus

firmade üritustel. Ettevõtet juhivad Rob Fardell ja Deborah Fox, kes on aastaid töötanud meelelahutus-tööstuses.

Vähemalt kolmandiku reisil õpitust saame üksteiselt, nii palju infot ja mõtteid kuuleb sõidu jooksul, see on positiivne.

Kui võrrelda meid ja Inglismaad, siis seal on inimestel rahaliselt teised võimalused. Eestis peaks omavalitsus toetama inimesi, kel on jõudu ja tahtmist teiste heaks midagi teha.

Inimesed tahavad koos tegutseda ka Inglismaal. Maal on sama probleem mis meil Eestis, noori kipub jääma väheks, seltsielu eestvedajad on kesk- ja vanemaalsed. Suured

linnad elavad oma elu, maapiirkonnad on ka Inglismaal oluliselt vaesemad. Üllatav oli, et Inglismaa majandusliku taseme juures olid neilgi hakkamasaamise küsimused ja probleemid samad, mis meil. Inglismaal on sama mure, mis meil, et aktiivseid inimesi on vähe

Leader-tegevuse tulevik on ka Inglismaal praegu ebamäärane, 2014. aastal algava rahastusperioodi põhimõtted ja summad on Euroopa Liidu tasemel paika panemata. Arenduskoja juhatuse liikmed tõdesid sama – kuna ELi Leader-suunad on kokku leppimata, pole ka Eestis edasiseks veel otsuseid langetatud.

Ülle Tamm

Mis on kohalik toit?



Arenduskoja piirkonna lasteasutuste kokkade õppereisil 12.–13.märtsil Soomes jõuti Karjala-Soomes asuvasse livari talusse, kus kohalikud perenaised õpetasid külalistele kohalike toitude valmistamist.

Teema „Kohalik toit“ aktuaalsust turismis laiemalt tõendavad mitmed Euroopa Liidus erinevates piirkondades ja tasanditel viimastel aastatel esilekerkinud kohaliku toiduga seotud aspektid.

Kogu Euroopas on tarbijad hakanud teadlikumalt otsima informatsiooni toidu päritolu, omaduste ja selle tervislikkuse kohta ning seda nii igapäevaelus toidutarbijatena kui ka reisiteenusena toidustusteenuseid valides. Olulisel määral on lisandunud turistidest taimekaitsetooteid ja toidu erivajadustega inimesi. Värskest kohalikust toormest, tervislik (sh ka mahetoore ja tooted) ja mitmekülgne kohalik toit loob sellistele sihtrühmadele omanäolise pakumise võimalusi, eeldades vaid maattevõtjate küllaltki suurt teadlikkust ja valmidust päindlikkuseks ja personaalseks teenindamiseks. See näitab ka kohaliku toiduga turismiteenuste jätkusuutlikkust ja arenguvõimalusi.

Kohaliku toidu mõiste definitsiooni Eestis ei ole kokku lepitud. Kohaliku toidu pakumises on aga kolm eristatavat gruppi: toidutoorme tootjad, toidutoodete tootjad ja kohaliku toiduga toidustusteenuse pakujad. Eestis ei ole seda mõistet sätestatud ühegi riigi tasandi dokumendiga. Samas on erinevatel koolitustel-teemapäevadel lektorid seda teemat käsitlenud: nt Sirje Rekkor 04.05.2010 Oandul seminaril: „Kohalik toit, mis see on?“ ja kohaliku toidu üleriigilisel infopäeval Jänedal 09.11.2011 Sirje Kuusiku ettekanne: „Mida saaks teha maaturismi kohaliku toidu pakumise edendamiseks?“.

Meil on praktikute ja ekspertide hulgas omaks võetud juba paljudes Euroopa riikides levinud määratlus, kus kohaliku toiduna käsitletakse:

- piirkonnas (100 km raadiuses) kasvatatud või kasvanud toormest valmistatud toitu;
- piirkonna väikeettevõtete valmistatud toidutooteid;
- piirkonna toidustus- ja maaturismiettevõtete pakutavat

toidustusteenust, milles on püütud maksimeerida kohalikkust (sh mahedat) tooret ja toidutooteid.

Arenduskoja rahvusvahelises toiduprojektis oleme lähtunud oma Soome Kymenlaakso partnerpiirkonna partnerite poolt kirja pandud kohaliku toidu mõistest mis on põhjalik ja sobib hästi ka meile. **Kohaliku toiduna käsitletakse toiduainete tootmist/toitlustamist ning nende tarbimist, mis kasutab oma piirkonna kultuuripärandit ja sisendeid, edendades sellega oma piirkonna majandust ja tööhõivet.**

Kohaliku toidu ökoloogiline jätkusuutlikkus:

- vahemaad on lühikesed
 - pakendimaterjale vajatakse vähem
 - tootmine on sageli väikesemahuline ja selleks saab kasutada ka kohalikke, taastuvaid energiaallikaid
 - loodusvarade tõhusam kasutamine
 - lisaainete vajadus väheneb ja toit on värske
 - iseseisvus ja kodumaine tootmine jäävad
- Sotsiaalne jätkusuutlikkus:**
- Maapiirkondade elujõulisus tugevneb
 - Suhtlemine tootja ja tarbija vahel kasvab
 - Rahaline jätkusuutlikkus:
 - Kohalik toit töötab ja toetab kohalikke elatusvahendeid
 - Kultuuriline jätkusuutlikkus:
 - Piirkondlik gastronoomia jääb võimalik. (Lähiruoka 2012)

Eesti looduslik ja kultuuriline mitmekesisus on meie turismi oluline väärtus ja konkurentsieelis. Ühe osa sellest moodustavad kindlasti ka loodusannid meie puhtast loodusest, mis jõuavad turistide toidulauale. Seetõttu on loomulik, et kohaliku toiduga toidustamist maaturismis käsitletakse loodusturismi kontekstis. Allikas: Lähiruoka <http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/elintarvikkeet/lahiruoka/>.

Kohalik toit Eesti maapiirkon-

dade turismis seondub ennekõike loodusturismiettevõtjate teenustega. Kui maaturismiettevõtja eelistab piirkonna toiduresurside kasutamist sisenditena oma toidustusteenustes, siis valdavalt on kogu tema tegevus ja äriplaan loodushoidlik ja kõike kohalikkust väärtustav. Väikestes pereettevõtetes on enamasti kohaliku toidu kasutamine seotud ettevõtja pere kohalikkust väärtustava eluhoiakuga. Kui on tegu taluga, siis on sageli toiduvalik seotud ka tegevusalaga, näiteks ürditalu kasutatakse paljudes roogades ürte, lambakasvatustalus lambaliha, marjakasvatustalus marju jne.

Ühe olulise osa Eesti maaturismi kohaliku toidu pakujatest moodustavad muuseumid, tillukesest eramuuseumist kuni suurte riiklike muuseumideni. Nende toidumenüüd esindavad enamasti nii kohalikke saadusi kui ka toidu- ning kultuuripärandi ja vanade kommete kasutamist. Küllaltki uudse osa kohaliku toidu pakujatest moodustavad maapiirkondades tegutsevad kohaliku toidu restoranid, osa neist tegutseb ettetellimisel. Ka Arenduskoja piirkonnas on kõik ülaltoodud pakujate tüübid esindatud. Valikut leidub erinevate toidusoovide ja maksevalmidusega sihtrühmadele üksikust reisijast sadade külalistega suurte gruppideni.

Leader programm on teinud Arenduskoja piirkonnale võimalikuks koondada kohaliku toidu erinevad osapooled koos- ja arendustöösse. Kohaliku toidu mõistest ühtemoodi aru saamine on selles protsessis olulise tähtsusega. Koos ollakse nähtavamad ka turunduses kohalikkust toitu väärtustavate klientideni jõudmisel.

Käesoleva artikli autor on valinud oma diplomitöö teemaks Kohaliku toidu loodusturismiteenustes, planeerides ka Lahemaa piirkonnas vastavasisulise uuringu teostamist. Koostöö on väga oodatud.

Kristiina Kuusik, diplomand, TÜ Pärnu kolledž Kuusiku loodustalu



Iivari talu kohaliku toidu õpitoas pidid kõik õppereisil osalejad perenaise juhendamisel selgeks saada Karjala piruka valmistamise.



Illatähti teeniduskeskuses said õppereisil osalejad degusteerida toitu, mida pakutakse eakatekodu elanikele.

Fotod Heiki Vuntus

Arenduskoja kohaliku toidu projektid

Algus lk 1

Aeg	Tegevus
25.–28. juuni 2012	Eesti noortegrupp Soomes õppereisil.
Juuni – august 2012	Arenduskoja uue projekti käivitamine, toiduprojekti eraldi kodulehe kavandamine – eraldi lehele tuleb elektrooniline raamat meie tootjatest ja toodetest. Kõik tootjad – kui tahate oma infot lehele, palun andke oma soovist teada projektijuhile 1. septembriks 2012 e-postil ehapaas@gmail.com .
4. august 2012	Tapa vorstifestival, kodukokkade võistlus. Lisainfo gilda.lindmaa@gmail.com
August–detsember 2012	Arenduskoja piirkonna kohaliku toidu märgi – logo konkurss.
14. september 2012	Maaturismiettevõtjate toidukonkurss ja seminar, lisainfo ehapaas@gmail.com või sirje@datanet.ee .
8.–10. oktoober 2012	Soomlaste õppereis Eestisse. Kohalik toit ja maaturism ning noorte vahetuse teine osa.
6. november 2012	Tootjate arutelu.
Oktoober–november 2012	Piirkonna tootjatest tutvustava voldiku koostamine
November 2012 – juuni 2013	Praktilised õppepäevad. Lihaveise kasvatust, tooted Valgamaa ettevõtjate näidetele, 2 päeva. Väiketoidu ettevõtete külastused Võrumaal ja Põlvamaal, 2 päeva. Turismi ja kohaliku toiduteema ühendamine Vanaõue Puhkeskuse näitel Viljandimaal, 2 päeva. Õppepäevad Olustvere Teenindus- ja Majanduskoolis. Osalejad saavad ühe päeva õppida toodete valmistamist joogitööstuse pooltel ja teise päeva lihatööstuse pooltel. Õppepäevad kogukokkade huvilistele Arenduskoja piirkonnas. Kokku toimub kaks ühepäevast õppepäeva.
Detsember	Tootjate arutelu.
Märts 2013	Eestlaste 3-päevane õppereis Soome – Kohalik toit ja maaturism, toidukäitlemine, käsitöötooted.
Juuni 2013	Rahvusvahelise koostööprojekti lõpuseminar ja soomlaste kolmepäevane avastusreis meie piirkonnas.
September 2012 – september 2013	KEEL võrgustiku turismitalude toidustusteenuse arendamine, toidueksperdi 12 talukoökide külastus, kokkuvõttev seminar.
Jaauar 2014	Rahvusvahelise toidu- ja põllumajandusmessi Berliinis "Grüne Woche 2014" külastus.

Eha Paas, projektijuht

Piirkondlikult eksklusiivsed toiduained ehk turundus läbi legendi

Kui soovite osta kõrvitsat ja valida tuleb kahe äravahetamiseni sarnase, kuid ehmatavalt erineva hinnaga isendi vahel, siis kumma Teie valiksite? Mina valin küll odavamalt! Sootuks vastupidise otsuse meloni ostmisel teevad igal aastal tuhanded turistid külastades Prantsusmaal Cavaillon'i linna. Cavaillon'i söidetakse üle maailma kohale just melonite pärast, et lubada omale üks tõeline „Cavaillon'i Melon“, mis küll äravahetamiseni sarnaneb „tavalise“ Cantaloupe'i meloniga. Aga nende hinda juba omavahel segi ei aja! Cavaillonis võib meloni osta äraarvamata kujus ja hinnas. Nii võib soetada endale melonikujulise lutipudeli või õllekanu, mudelauto või aiatooli. Rääkimata kõikvõimalikust söödavast kraamist. Siirupid, hoidised jne. Suurelt peale kirjutatud Cavaillon. Kogu linn kannab seda õhkkonda! Isegi tuhatosid baaris on melonikujulised (jah, Prantsusmaa on EL-is!). Et Cavaillon melon on tõesti maitsev, elab see legend juba paarsada aastat. Ükski ostja pole pettunud tema maitse või kvaliteedis. Nii kannabki ta seda usku edasi, et õigel melonil on täpselt 10 triipu ja tilgake suhkrustunud mahla „naba“ otsas. Cavaillon elanikud mäletavad siiani, et nende teenistusele pani aluse armastatud kirjanik Alexandre Dumas. Ta ülistas oma teostes neid meloneid ja armastas ise neid niivõrd, et loovutas oma teosed linnale melonite eest. Selle legendi üksikasjad varieeruvad turul müüjate lõikes ja polegi sedavõrd tähtsad, kui fakt ise, et kogu linnake ja selle ümbrus elatub melonitest. Kes just ise meloneid ei kasvata, voolib neid savist külmkapimagnetiks. Igatahes on seal suurem osa majandusest seotud meloniga. Ja seda kõike tänu kunagisele menükirjanikule, kes neid ülistas ning tänasele menükirjanikule Peter Mayle'ile kes selle meiega seetele meelde tuletas. Marseille's pakutakse juba ammustest aegadest kuulsat kalasuppi Bouillabaisse. Serveeritakse eraldi tummine puljong ja suur-suur hunnik keedetud kalu. See toit on kulinaarsetes ringkondades hästi tuntud ning kiidetud. Paljud meresõitjad ja kirjanikud on seda ülistanud. Mitmed kokad kirjutanud emotsionaalseid artikleid keelates

Seda nimetada supiks. Nimetusega „Ehtne Marseille Bouillabaisse“ võib seda keeta kindlastest ainestest, kusjuures kalaliigid on ka ära määratud mitu seda või toda kala peab portsjon sisaldama. Ja tulemuseks on jällegi tuhanded turistid, kes söidavad Marseille'sse Bouillabaisse'i sööma. Kuigi sarnast toitu tuntakse nii mujalgi Prantsusmaal kui ka teistes vahemeremaades, on Marseille selle toidu kuulsaim päritolu sadam. On moodustatud isegi „Tõelise Marseille Bouillabaisse'i Harta“, et turist teaks millises restoranis ta õiget Bouillabaisse'i võib osta, kui tal selleks raha peaks jaguma. Selle toidu peab tellima ette eelmisel õhtul, sest Tõelist Bouillabaisse'i ei keedeta valmis igaks juhuks! On veel palju kriteeriume, mis seda toitu müstifitseerida aitavad. Aga kui oled nõus ligi 50€ selle „supi“ eest ära maksma, võid olla kindel, et tegemist on maitseva kõhutäiega. Koduteel hakkasin järele mõtlema, et mida ma siis tegelikult söin. Bouillabaisse'i tekke kohta on palju legende ja aina juurde tekib. Mina usun legendi, et see oli kunagi kalurite lihtne toit, mida keedeti müümata jäänud kaladest. Nii nagu meiegi kalurid elavad – omale söögiks jäävad ikka need kalad, mida keegi osta ei taha. Ammused meresõitjad nägid Marseille'i kalureid mingit oranžikat „sousti“ koos kalahunnikuga söömas. Ja pikapeale tekkis neil huvi, et mispärast kohalik kalamees, kellel on ilmatu-suur valik mereande vabalt käes, kogu aeg sama toitu sööb. Kalamees on kaval ja küllap aitas nokastanud meresõitjal mõista, et just see on parim võimalik roog siin sadamas ja oi-oi kui kallilt käes! Lisades, prantsuse õlakehituse saatel, et eks ma siis seekord pean ise homaare sööma. Maitsev oli bouillabaisse igaljuhul ja meremees sai tugevalt kõhu täis. Kui ka tema alles koduteel mõtlema hakkas, et mida talle siis tegelikult müüdi – siis tema kaaslasel selgitasid seda kõigile, igas järgmises sadamas ja kõrtsis. Kas Bouillabaisse sai kuulsaks nii või teisiti polegi enam oluline. Oluline on fakt, et selle toiduga müüakse legendi, mitte kõhutäit! Kuidas meie kalamehed võiks kättejäänud särgeid keedetud supi, briljante lisamata, viiekümne euroga maha müüa? Ja veel turiste särjesupiga



MTÜ Gurmee Gala tutvustas eksklusiivseid toiduaineid ka 9. mail toimunud Euroopa päeval Lauluväljaku klaassaalis MTÜ Arenduskoja näituseboksiks.

Foto Heiki Vuntus

siia meelitada?

Täitsa võimatu, vähemalt kohe homme.

Just sellepärast tõin need ilma-kuulsad näited, et rõhutada meie maamajanduse ja toiduturismi kasutamata potentsiaali. Kui hakkame mõtlema, et kohaliku toidu turundus algab põnevast legendist, siis on esimene samm sinnapoole tehtud. Ehk teisiti – käitume nagu tipprestoranid. Enam ammu ei müü nad kõhutäit, vaid emotsiooni. Tipprestorani toidul, Cavaillon melonil ja tõelisel Bouillabaisse'il on veel midagi ühist. Püsiv kvaliteet! Tipprestoranis pole kunagi salat närtsinud. Ka mitte natuke! Cavaillon melon pole kunagi ostes hallitanud. Bouillabaisse'i ei keedeta haisvaste kalast. Ja kvaliteedist siin rohkem ei räägi, vaid käsitleme seda kui matemaatik konstanti. Püsiva väärtusega. Nii need tooted, mida eespool kirjeldasin, kui mitmed teised maailma kuulsamad ja kallimad toiduained on saanud alguse just väiketootmisest. Paljud on siiani väiketootjate e. peretalude pärusmaa. Turundus, nii sise- kui välismaine, korraldatakse tootjate ühenduse või kohaliku ametniku poolt. Näitena ilmakuulsad Bresse'i kanad ja Sarlat'i (*Sud Ouest e. Edela-Prantsusmaa*) hanemaks (*foie gras*). Mõlemas linnas on, lisaks reklaamidele, kujunduses

vastavalt kana või hane kujud, pildid jms. Isegi haljastuses on need kujud esindatud. Turist peab esimesest hetkest mõistma, mis linnas ta on! Ja muidugi on neil mõlemal oma nõ toidutee, et turist saaks kohe ja kiiresti raha kulutama ega eksleks mööda maad ringi. See ongi näide, kuidas meie väiketootja, peretalu või aiamaapidaja, saaks väärtustada oma vähest toodetavat, aga ehedat ja kohaliku kaupa. Vaja on vaid arendada piirkonnale omane toode, koostada turundamiseks ja turisti meelitamiseks ning oodata rikkaks saamist. Kui tundub, et nii lihtne see kah nüüd pole, siis toon veel näiteid, et just seda need linnakesed Prantsusmaal ja Itaalias teinud ongi. Modena linn elatub suuresti palsamiäädikast, Parma linn sealihast ja juustust, Echiré võist ja mitmed Normandia asulad õunatoodetest. Kõiki nende toodete analooge tehakse mujalgi. Kvaliteedilt on paremad analoogid täitsa võrreldavad. Vaid hind on sootuks erinev. Nad on leidnud võimaluse müüa emotsiooni e. lisaväärtust odavale põllumajandustootele ja seeläbi ka oma maapiirkonnas tööhõivet ning elanikkonda säilitanud. Turundada ja turisti kohale kutsuda võib alles siis, kui toode on valmis ja seda on ka arvestatav kogus. Seega peab koostama tootjate

ühenduseks või haarama initsiatiivi hoopis mõni ühiskondlik organisatsioon. Kuidas see välja näeks, on juba laiem arutluse teema. Igaljuhul on kõigi eelpool mainitud edulugude taga üks katusorganisatsioon. Me räägime palju kohalikust toidust ja oskame seda ise ka hinnata. Nii on meil tekkimas taluturud, piirkondade ühisturud ja ka esimesed toiduteed. Muidugi ma tean, kus on Kuusalu taluturg või mida tähendab Võrumaa, „Uma Mekk“ kaubamärgi juures. Keskmise turist aga mitte. Aga just tema on valmis raha kulutama oluliselt rohkem kohaliku toote peale. Selleks ta siia tuligi, et meie elu näha ja proovida. Et kinnitada turistile (ja ka teistele) toote autentsust, on EL-is PGS-süsteem (*PGS – Protected Geographical Status e. kaitstud geograafiline staatus*), mis annab garantiid toote ainulaadsuse, päritolu või traditsioonilisuse kohta. Loodan, et Põllumajandusministeerium selgitab peatselt meedias selle kasutamise võimalusi. Tulen nüüd tagasi küsimuse juurde, et kumma kõrvitsa te siis ikka valiksite, kas kallima või odavamaga? Müüjana valiksin mina juba kallima! Kellel pole raha kõrvitsat osta, sellele müüksin postkaardi ja võtmehoidja. Ilusa kõrvitsa pildiga.

Aare Purk,
MTÜ Gurmee Gala

Arenduskoja piirkonna kohaliku toidu märgis

Kohalik toit on omandamas meie kiirelt globaliseeruvast maailmas järjest suuremat tähtsust.

Ajal, kus pidev tootmise uuendamine tähendab enamasti ka vähe- mat käsitööd ja seega paratamatult suuremaid tootmismahte, kipuvad kaduma väikesed kohalikul toormel ja toidupärandil tegutsevad toidutoorme- ja toodete tootjad. Osa elanikest on aga teadlikult hakanud otsima just kohaliku ja tervisliku, mida paraku raske leida. Samal ajal on meie tuntust koguva Lahemaa piirkonna külaliste üheks kindlaks reisisuutuseks ka kohaliku toidu elamuste saamine. Kõik see näitab, et peaks kaaluma erinevate osapoolte jõudude ühendamist piirkonna kohaliku toidu toodete selgeks

eristamiseks ja paremaks esiletoomiseks. Eesmärgiks ikka see, et meil oleks kohaliku toidu tootjaid, kelle tervislikku ja ainulaadset toodangut jaguiks kõigile soovijatele.

Nüüd on sellega alustamiseks tekkinud hea võimalus läbi MTÜ Arenduskoja rahvusvahelise kohaliku toidu Leader rahvusvahelise koostööprojekti „Väärtustades kohaliku“ jätkuprojekti. Esimese projektiga on kohaliku toidu tootjate ja seda tootlusteestest kasutajate kokkusaamistega juba väike algus koostööks tehtud. On saanud selgeks, et kindlasti ollakse koostöös tugevamad ja nii kohalikel elanikel kui meie piirkonna külalistel on meie kohalike toidutootid ja -teenuseid kergem leida, kui

ühendame jõud nii arendustöös kui ühisturunduses. Kohaliku toiduga tootlustajatel oleks seeläbi senisest enam kohalike sisendeid, millest hõrgutavat kohaliku toitu valmistada. Kuid sugugi vähem tähtis ei ole meie perede, lasteade ja koolide toidulaua kohalikumaks, aga seega ka maitsemaks ja tervislikumaks muutmine.

Nii on Arenduskojal plaanis aidata tootjatel ja töötajatel käivitada meie piirkonna kohaliku toidu ühismärgis. Turunduskeeles tähendab see ühise kaubamärgi turule toomist, üheskoos arendamist ja turundamist. Kindlasti on esmalt vajalik koostöös mitmete ühise kohaliku toidu toorme ja -toote märgise kontseptsiooni ja arenduskavva kuuluvate tegevuste

käivitamine ja teostamine. Alustama peaks piirkonna kohaliku toidu ühismärgise kontseptsiooni koostamisest koostöös kohaliku toidu ettevõtjatega. See protsess peaks kindlasti sisaldama ka alljärgnevat tegevusi:

- ühise piirkonna kohaliku toidu toorme ja -toote märgise nime ja logokuvandi loomine, muu ühtse sümbolika loomine, sh märgise liikme ja toodete kriteeriumite koostamine ning juurutamine, liikme tunnismärgi loomine ja liikmetele väljastamine,
- märgise juurutamine ja arendamise meeskonna loomine ja juhtimise käivitamine, sh organisatoorse väljundi lahendamise,
- ühisturunduse ja ühise suhtekorralduse kavandamine ja teostamine,

Sellist piirkondlikku kohaliku toidu märgist saavad pikas perspektiivis teoks teha ja jätkusuutlikuks muuta vaid kohaliku toidu ettevõtjad ise. Projekt saab toetada erinevate ressurssidega käivitamisel. Kliendid on juba need, kes otsustavad märgi veenvuse ja toodete ostmist väärt olemise üle. Mina soovin meie tublidele kohaliku toidu ettevõtjatele julgust ja tahet kujunenud häid turuvõimalusi ära kasutada meie piirkonna kohaliku toidu ühismärgise loomiseks ja jätkusuutlikuks arendamiseks.

Sirje Kuusik,
ettevõtluskonsultant
MTÜ Koostöövõrgustik Eheda Elamuse Lahemaal juhatuse liige, liikme Kuusiku loodustalu perenaine

Koolitoidu seminar Loksas – õpetada lapsi tervislikult sööma

Tervise Arengu Instituudi uurimusest selgus, et iga viies õpilane sööb kõigil päevadel kartulikrõpse ja joob karastusjooke.

Samal ajal, kui koolide ja lasteaedade kokad toimetavad Loksas kooli köögis, räägiti Arenduskoja toidupäeva teistele osalenutele laste tervislikust toitumisest. Kõigepealt olid ettekanded, pärast lõunapausi toimus ühisarutelu, osalesid ka võistelnud kokad.

21 protsenti noortest joob kord nädalas energijooke

Tervise Arengu Instituudi seire ja hindamise osakonna spetsialist Margareeta Eha tutvustas Eestis laste toitumise kohta tehtud uuringu tulemusi. Küsitleti 5., 7. ja 9. klassi õpilasi, kokku oli neid 4224. Uuring viidi läbi 2009/2010 õppeaastal.

Tulemused on tõlmetampanevad, tõesed ta. Lasteaia toit peaks katma 85.90 protsenti lapse päevasest energiavajadusest, koolis 30–35 protsenti. Et lapsed sööksid lasteaia- ja koolitoitu, annab instituut välja toitumissoovitusi. Et söögid oleksid lasteasutustes tervislikud ja maitsvad, maksavad näiteks Tallinnas mitmel pool lapsevanemad koolitoidule ise juurde, riik annab koolitoiduks 0,64 eurot päevas.

Uuringust selgus, et 64 protsenti lastest sööb kodus hommikusööki. Seda on vähe, peaksid sööma kõik. Väga paljud 13- ja 15aastased tüdrukud vastasid, et lähevad kooli hommikusöögiga.

Kalatoitude kohta vastasid 66 protsenti, et need ei maitse. Pole harjumust 15 protsendil ning 11 protsenti kodus sööb, koolis ei maitse. Muid põhjuseid nimetasid 5 protsenti.

Uurit ka hamburgerite, kartulikrõpsude ja karastusjookide tarvitamist. Selgus, et 74 protsenti õpilasi sööb kõhpe 1 kord nädalas või harvem, 18 protsenti sööb igal päeval, 7 protsenti viiel päeval nädalas.

Väga paljud käivad vahetundide ajal poes, reeglina ostetakse siis hamburger-saiakesi, krõpse, karastusjooke, maiustusi. Eriti mõtlemapanevad on tulemused energijookide kohta – 7 protsenti joob iga päev, 21 protsenti kord nädalas. Poisid tarvitavad rohkem kui tüdrukud.

Seminaril tõdeti ühes-

koos, et lapsi tuleb teavitada rämpstoidu ja -jookide mõjust. Neid on vaja koolitada sööma tervislikku toitu, ka salateid ja kalatoidu. Oluline on, et söögid oleksid maitsvad.

Hiiu-, Saare- ja Läänemaa koolitoiduprojekt

Lea Lai ja Enna Kallasvee Läänemaalt tutvustasid koolikokkadele suunatud Leader-projekti, mis viidi läbi Hiiu-, Saare- ja Läänemaal.

Lea Lai: „Lapsed on meie kõige kallim vara. Kodu peaks hoolega jälgima, mida, kuidas ja mis ajal lapsed lasteaia või koolis söövad.“

Enna Kallasvee: „Uuringud näitavad, et maakoolides ja lasteaedades saavad lapsed kvaliteetsemat toitu, kokad keedavad südamega. Nad söödavad tuttavate lapsi, suhe sööjatega on isiklik. Suurest köögist paistab välja tühimused ja väsimus. Kahjuks on mitmel pool Eestis mindud kooli- ja lasteaiaõõkide puhul üle teenustööle, söök tuakse kohale konteinerites.“

Nad jutustasid, kuidas Saaremaal läbiviidud seminar tõi välja tõdemuse – kohalik loomulik toit on kõige parem ravim, maapiirkonnas on inimesed tugevamad.

Toodi ka näiteid. Saaremaal Valjala lasteaia on oma ürdiaed, koos kasvatatakse maitsetaimi, õpetatakse neid kasutama. Hiiemaal teevad väikesed piimatootjad koostööd koolidega – kohapeal valmistatakse kohupiima ja jogurtit. Selgus ka mõtlemapanev tõsiasi – lasteasutused ei taha kohalikku kala osta seetõttu, et seda ei jõua puhastada, et seda ei jõua puhastada, eelistatakse töödeldud ja külmutatud kala.

Kohalikust kvaliteetsest toorainest söök jõuaks laste toidulauale, on vaja omavalitsuse valmisolekut, kohalike tootjate huvi ja vastutust ning koostööd teabe liikumises, toonitasid esinejad.

Kõik algab mõtlemisest, peaks mõtlema, kui mugavad me oleme, kuidas näeme oma kodupiirkonna arengut ning kas meid huvitab järgmiste põlvkondade tervis.

Tänavu tulevad projekti raames õppereisid, arutelud koostöö korraldamiseks tootjate, tarbijate ja omavalitsuste vahel.

Ühisarutelu – rohkem tähelepanu tervislikkusele

Seminaril lõpuks jagati osalejad gruppidesse ja arutleti, millised on lapsevanemate võimalused mõjutada ning osaleda lasteaia/koolis pakutava toidu tervislikkuse tagamisel, kuidas viia kokku tootjad ja lasteaedade kokad ning mil moel saaksid omavalitsused sellele kaasa aidata. Ka paluti teha ettepanekuid Arenduskojale koolide lasteaedade toiduteema edasiseks käsitlemiseks.

Tõdeti, et rohkem tuleks teha koostööd ja vahetada infot kohalike tootjate ning lasteasutuste vahel. Lapsevanemad saaksid hoolekogude kaudu mõjutada laste toitmist lasteasutustes. Arenduskoda võiks toiduprojektiga jätkata, sest teema on vajalik.

Kuusalu valla lasteaedades kohalikud juurviljad

Kuusalu ja Kolga lasteaedade ning Kuusalu kooli esindajad rääkisid Sõnumitoojale, kuidas on toitlustamine korraldatud neil. Koolides maksab riik lõunatoidu eest kuni põhikooli lõpuni 64 senti päeva eest. Vald tasub keskkooli-õpilaste koolitoidu eest.

Kuusalu kooli majandusjuhataja Sirje Paunel tõdeb, peakokk on palju mõtlemist, et söögid mahutada sellesse rahasse. Päriskohalikust toodangust ostetakse kartulit. Muus osas püütakse muretseda eestimaist toorainet. Raskem on tomatite ja kurkidega, Hispaania-Hollandi omad on palju odavamad.

Kuusalu ja Kolga lasteaedade päevane toidumaksusum on hoolekogudega kooskõlastatult 1.28 eurot. Söögitagamisel kasutatakse juurvilja on toodetud oma vallas. Piima saab kombinatsioonist odavamalt sisse osta tänu sellele, et vald on teinud ühise lepingu.

Mõlemal pool tõdetakse, et toiduainete hinnad on tõusnud ja võibolla peab hakkama taotlema uuest aastast toidupäeva maksu suurendamist.

Nii Kuusalus koolis kui lasteaedades ollakse ühte meelt, et oma köök on parim. Aastaid tagasi arutati vallas, kas hakata tellima toitu mujalt või ühendada valla lasteasutuste köögid.

„Köök on lasteaia süda. Terve mõistus võitis,“ kommenteerib Kuusalu lasteaia direktori asetäitja majanduslal Merike Koppel.

Ülle Tamm

Tervislik toit lasteaia Kolga näitel

Kolga lasteaia on aastepikkune traditsioon pakuda lastele mitmekesist ja tervislikku toitu. Oma toitude valmistamisel kasutatakse võimalikult palju oma kasvatatud juurvilju, maitserohelist, marju, jms. Liha, mida kasutame külmutatud kujul, püüame pakkuda nii, et lastele maitseks. Aastate jooksul on kogunenud teadmised, milliseid toite lapsed eelistavad. Väga suurt rolli laste toidueelistuses mängib kodu. Kui laps on saanud kodunt harjumuse süüa putru, suppi, jne, siis sööb ta neid toite hea meelega ka lasteaia. Positiivne on see, et ühiskonnas on tervislik toitumine kogumas üha suuremat populaarsust ja meie noored emad üha rohkem tunnustavad koduselt valmistatud toite.

Hea näide selle kohta on võistlusel osalenud Kolga lasteaia lapsevanem Maria Prääts. Maria õpib Tallinna Majanduskoolis kokaks ja lasteaia toitlustamisega tutvustatakse meil praktiliselt. Praktikajuhendajana näen temas suurt potentsiaali ja seetõttu tegin talle ettepaneku võistlusel esindada Kolga lasteaeda.

Võistlustöö menüü oli lihtne ja kodune, mida kasutame igapäevaselt oma lasteaia. Mõned nipid sai siiski lisatud (rohkest oli kasutatud juurvilju, sh lillkapsast), kuid põhikoostis oli ikka sama. Hetkel on tervisekaitse nõue vähendada laste toitudes kartuli osakaalu ja võimalikult palju kasutada erinevaid juurvilju. Sellest lähtudes valmistasime juurvilja-kanafilee-vormi rohkete juur-

viljadega ja kartuli lisasime püree vormis.

Kissell: Rabarberimahla, suhkur ja tärkli (ühele portsule 100 g mahl, suhkur 30 g ja tärkli 20 g)

Kõrvitsamoos: Keeda kõrvits, lisa suhkur (maitse järgi) ja sukaad, vahusta ühtlaseks massiks, hoidista.

Sukaadi valmistamine: Keeda koorega apelsin 10 min. Seejärel vaheta vesi ja keeda uuesti (eemaldub mörkjast maitse). Aja keedetud apelsin koos koortega läbi ajami ühtlaseks massiks, lisa suhkur ja keeda umbes 5 minutit kuni paksemiseni. Jahuta ja hoidista.

Valentina Gutmann,
Kolga lasteaia kokk
Tel 607 7475

Juurvilja-kanafilee-vorm

Jrk nr	Koostisaine nimetus	bruto kaal	külmkadu	netokaal
1	kaalikas	0,02 kg	22%	0,016 kg
2	porgand	0,02 kg	20%	0,016 kg
3	kartul	0,03 kg	30%	0,021 kg
4	külmutatud lillkapsas	0,02 kg	0%	0,02 kg
5	brokoli	0,02 kg	0%	0,02 kg
6	ananassikompost	0,01 kg	0%	0,01 kg
7	kanamuna	0,01 kg	6%	0,009 kg
8	margariin	0,01 kg	0%	0,01 kg
9	kanafilee	0,04 kg	0%	0,04 kg
10	vesi	0,01 kg	0%	0,01 kg
11	maitseaine	0,001 kg	0%	0,001 kg
12	sool	0,001 kg	0%	0,001 kg

Kalorid kokku 187 kcal Süsivesikuid: 9 g
Valgud: 11 g Rasva sisaldus: 12 g

Valmistamise käik: Pruunista margariiniga kanafileetükid. Puhasta ja riivi porgand, kaalikas, seejärel lisa veidi vett ja hauta 15 min. Lisa hautisele pruunistatud kanafileetükid, lillkapsas, brokol, maitseained, sool, ja naturaalne ananassikompost. Valmista kartulipüree. Koori kartul, keeda väheses veega, jahuta, püreesta, lisa sool ja munad (kartulipüree peab olema natuke vedelam kui hapukoore). Paiguta hautis kúpsetusvormi ja vala kartulipüreega üle. Kúpsetada 45 min 180 kraadi juures. Väljasta hapukoorega

Kodujuustu-porgandivorm

Jrk nr	Koostisaine nimi	bruto kaal	külmkadu	netokaal
1	kodujuust	0,1 kg	0%	0,1 kg
2	porgand	0,05 kg	20%	0,04 kg
3	kanamuna	0,015 kg	6%	0,014 kg
4	suhkur	0,01 kg	0%	0,01 kg
5	sukaad	0,007 kg	0%	0,007 kg
6	margariin	0,005 kg	0%	0,005 kg

Kalorid kokku: 324 kcal Süsivesikuid: 42 g
Rasva sisaldus: 12 g Valgud: 12 g

Valmistamise käik: Puhasta porgandid ja keeda. Kurnatud ja jahutatud porgandid püreesta, lisa suhkur, apelsinisukaad, kodujuust ja munad. Vala kogu mass vormi, määri margariiniga, peale puista riivsaia. Kúpsetada 180 kraadi juures umbes 30 min. Väljasta rabarberikisselliga või kõrvitsamoosiga.

Lasteasutuste kokkade toidukonkurss

Lasteasutuste kokkade võistluse võitis Kolga lapsevanem Maria Prääts.

MTÜ Arenduskoda toiduprojekti raames toimunud esimesel keeduvõistlusel Loksa gümnaasiumis osales viis kokka.

MTÜ Arenduskoda viib teist aastat läbi rahvusvahelist toiduprojekti „Loving Local Values – Kohalikud toit ja tooted ning nende väärtustamine“.

Tänavu korraldatakse piirkonnas kolm avatud toidupäeva koos kokkade keeduvõistlustega. Esimene toimus 8. juunil Loksa gümnaasiumi köögis-sööklas ja algklasside maja saalis. Köögis võistlesid kokad, saalis oli tervisliku toidu seminar omavalitsuste ja nende lasteasutuste esindajatele.

Kuigi võistlemine oodati kuni 8 kokka, oli osalemas viis: Natalia Zinenko Loksa gümnaasiumist, Maria Prääts Kolga lasteaiast, Veronika Vahter Loksa lasteaiast, Merle Jõesaar Palmse lasteaiast ja Kaja Pedak Ambla lasteaiast.

Kokkadel tuli 1 tunni ja 45 minuti jooksul valmistada praad ja magustoit. Portsjonid pidid vastama kooli või lasteaiast toidule esitatavatele nõuetele. Toiduained, osad töövahendid ja serveerimisnõud tuli võistlejail endil kaasa võtta. Söögivalmistamiseks sai kasutada Loksa kooli köögi potte-panne, pliiti ja ahju.

Kokkade tööd ja võistlusroogade maitset hindas viieliikmeline žürii: peakohtunik oli 2010. aasta koolikokkade võistluse võitja Urmas Lindlo Sõmerult ning liikmed Iisaka turismitalu perenaine Mare Veersalu Kuusalu vallast, Kuusalu abivallavanem Milli Kikkas, kes õpib täienduskoolitusel tervisliku toitumist, Loksa gümnaasiumi õpilased Anne Mari Tilk ja Anette Lomp.

Žürii jälgis kokkade tööd kogu võistlusaja vältel. Hinnati toidu valmistamise protsessi, hügieenist kinnipidamist ja töö sujuvust, toidu tervislikkust ning kohalike toorainete kasutamist, toidu sobivust kooli või lasteaiast toidule, maitset, uusi lähenemisi toidu valmistamisel ning serveerimist.

Pool tundi enne ettenähtud aja lõppu ennustas peakohtunik, et võitja selgub punktilise täpsusega, sest kõik on tublid söögitegijad ja tasavägised võistlejad.

Ennustus pidas paika, võitjat välja kuulutades tunnistas Urmas Lindlo, et võit saadi napilt. Parimaks kokaks hinnati Maria Prääts, kes tuli võistlusele koos Kolga lasteaiast koka Valentina Gutmanniga, oma õpetajaga. Tema võidutöö praad oli kanaliha-juurvilja vorm koos brokkoliga ning magustoit kodujuustu-porgandi vorm kisselli või kõrvisamoosiga.

Auhind – sõit Grüne Wochele

Võitjat autasustades tehti teatavaks auhind – 2014. aasta jaanuaris sõit Sakamaale Berliini Grüne Wochele. Teised võistlejad said Arenduskoja tänukirjad ja meened.

Maria Prääts rääkis, et osales võistlusel Valentina Gutmanni õpilaseks. Ta ei tööta kokana Kolga lasteaias, vaid oli seal praktikandina eelmise aasta lõpus.

„Olen Kolga lasteaiast lapsevanem, kodu on Uuri külas. Hariduselt olen soome filoloog. Kuna söögitegemine on mu suur hobi, õppisin Tallinna Teeninduskoolis, Kolga lasteaiast köögis olin kuu aega praktikal. Võistluse kutsus mind praktika juhendaja Valentina,“ rääkis Maria Prääts.

Mõlemad retseptid olid Valentina Gutmanni välja mõeldud, teostas ja maitsestas Maria Prääts.

Valentina Gutmann: „Uute söökide ideed tulevad öösel, kui uni läheb ära. Kõik olen lasteaiast järele proovinud, ka nüüd võistlusel tehtud. Proovin, vaatan, kuidas lapsed söövad. Tuleb teha nii, et lastele maitseks, näiteks armastavad meie lasteaiast lapsed hirsiputru kõrvisamaga mida nime-tame tibupudruks.“

Arenduskoja projektijuht Eha Paas: „Võistluse eesmärk oli pöörata tähelepanu koolide ja lasteasutuste toidu tervislikkusele kohaliku tooraine kasutamise kaudu. Soovisime tunnustada MTÜ Arenduskoda piirkonnas tegutsevate lasteasutuste ja koolide kokkade, pakkuda neile võimalust kogemuste vahetamiseks ning menüüde mitmekesistamiseks.“

Juba võistluste käigus oli näha, kuidas kokad vahetasid retsepte ning valmistamise kogemusi. Palju uuriti Kolga koka kõrvisamoosi retsepti.

Järgmine avatud toidupäev tuleb 4. augustil Tapal – samaaegselt sealse vorstifestivaliga. Võistluse oodatakse Arenduskoja piirkonnas kodukokkade. Kolmas toidupäev ja keeduvõistlus on turismitalude kokkadele – see toimub sügisel.

Võistlustel valmistatud söökide retseptid pannakse üles Arenduskoja kodulehele.

Kokad ja nende võistlustööd

Võitja, **Maria Prääts** Kolgast – kanaliha-juurvilja vorm, kodujuustu-porgandi vorm kisselli või kõrvisamoosiga.



Arenduskoja piirkonna lasteasutuste kokkade konkursil osalejad ja kaasaelajad ootavad põnevusega tulemuste teatavakstegemist.



Viieliikmeline žürii hindas pärast toiduvalmistamise jälgimist ja toitumise maitsemist tulemusi karmilt, aga õiglaselt.

Natalia Zinenko Loksa koolist – kala-köögililja pajaroog kartulipüree ja aedviljasalatiga, kohupiima-apelsinikook.

Veronika Vahter Loksa lasteaiast – kanakotlet kartuli-porgandi

püree ja juustukastmega, kohupiima-riivleiva magustoit.

Merike Jõesaar Palmse lasteaiast – röövliiribid juurikatega ehk Võsupere laste lemmikpraad ja tomati-hapukurgi-sibulasalat,

rabarberi-rukkivaht.

Kaja Pedak Ambla lasteaiast – kalkuniliha magushapu kastme, riisi ja värske kapsa-kurgi salatiga, rukkijahu vaht rabarberi ja piimaga. Ülle Tamm



Konkursi võitja Maria Prääts oma juhendaja Valentina Gutmanni hindava pilgu all oma võistlustööd valmistamas.



Pärast toidukonkursi oli kõigil võimalus ka oma mõtteid ja ideid kohaliku toidu propageerimiseks kirja panna.

Fotod Heiki Vuntus

Kohalik toit Ehedate peretalude koostöövõrgustikus

Kohaliku toidu teema on Eestis üha populaarsemaks saamas, uuritakse vanavanemate võtteid ja otsitakse uusi nippe, kuidas kasutada kohapealset tooret ja seda külaliste ja oma kodu toidulauale tuua.

Maaturismitalusse minnes soovib külastaja saada midagi kohapealset ja sealse piirkonna eripärast rooga. Kuigi Eesti on väike, on traditsiooniliselt siiski eri piirkondades valmistatud erinevaid roogasid. Nii on Põhja-Eestis kindlasti üheks tooraineks kala, millest erinevaid valmistusviise kasutades saab väga erinevaid imelisi roogasid teha. Ka Ehedate koostöövõrgustikus on mitmeid talusid, kes pakuvad oma külalistele küll suitsukala, marineeritud räimi või soolasiiga. Kala puhul sõltub kõik sellest, mida meri parasjagu annab, see on isemoodi huvitav ja natuke keeruline. Kui kala saamine on praegu veel ebakindel ja tihti õnneasi, siis värsked köögivilju, ürte, marju ja puuvilju kasvatatakse paljudes taludes või ostetakse põllumehe käest. Erinevat lihavalikut on samuti palju: lambaliha, küülikuliha, ulukiliha või sealih. Tekkimas on

ka veisekasvatajaid.

See kõik annab võimaluse meenüüd säilitada vastavalt aastaajale ja võimalustele. Kohalik toit, oma talu saadused võimaldavad pakkuja külalisele midagi sellist, mida ta igapäevaselt ei saa.

Võrgustikus oleme end kohaliku toidu teemal koolitanud, toimunud on Sirje Rekkori juhendamisel koolitus, millest võtsid osa nii ühingu liikmed kui Arenduskoja piirkonna inimesed. 2012. a kevadel toimus koolitus toiduohutuse ja -käitlemise teemal ja Veterinaar-ameti töötajad jagasid nõuandeid, kuidas oma talus kasvatatud saaduseid saaks külalistele pakkuja.

Praeguseks on käima läinud rahvusvahelise toiduprojekti „Väärtustades kohalikku/ Loving local values“ raames kohaliku toidu pakujate, tootjate ümarlaud, kokku saadakse Eha Paasi eestvedamisel ja toimunud on mitmeid häid koolitusi, arutelusid. 14. septembril on tulemas kohaliku toidu konkurss maaturismiettevõtjatele. Toimub see Kolgaküla rahvamajas ja kaasa tuleb võtta oma talu road järgmistes kategooriates: kohaliku toidu suupisted, küpsetised ja joo-

gid. Võib tuua ainult ühe roa, joogi või osaleda ka kõigis kategooriates.

Uueks ja põnevaks võimaluseks on ka turismitaludele, maaturismiettevõtetele mõeldud individuaalne kogemuste saamise õpituba, kus talu tuleb nõu andma Indrek Kivisalu (Foodstuudio), kes paljudele tuntud kui profikokk ja eesti toidu austaja, uuendaja. Koos professionaaliga saab läbi vaadata menüü, omad võimalused, senised pakkumised, midagi läbi proovida. Üheskoos leitakse uusi ideid, et toidupakkumine oleks talu nägu ja toidu tegemisel saaks kasutada ära võimalikult palju kohalikku toorainet.

Näen, et kohalik toit; piirkonna eripärased road, joogid; pererahva firmaroad on talu võimaluseks teistest eristuda. Saab edukalt ära kasutada aastaegade eripärasid ja seda, mida aed ja loodus parasjagu pakuvad. Praegu suvel on kõike külluses ja Ehedate peretalude menüüd täis suviseid hõrgutisi, mida peab tulema proovima.

Mare Kalme,
MTÜ KEEL esimees

MTÜ Arenduskoja rahvusvaheline koostööprojekt
„Loving Local Values – Kohalikud tooted ja toit – nende väärtustamine“

KODUKOKKADE VÕISTLUSE JUHEND

(vt ka kuulutust esilehel)

Võistkonna suurus võib olla 1–3 liiget (mõelda võistkonna nime ja riietuse peale). Tervisetõendit sellel võistlusel osalejatel vaja ei ole.

Valmistada tuleb kaks toitu:

- tervislik salat grillroa juurde kohalikust juur- ja köögiviljast (vastavalt soovile soe- või külm salat),
- magustoit kohalikest puuviljadest või marjadest, mida saab valmistada õues, soovi korral grillil.

Toitude juurde tuleb panna retsept ja valmistamise õpetus.

Kokku tuleb valmistada ja žüriile esitleda nii salatit kui ka magustoidust üks portsjon, serveerida sobivas nõus ning lisaks kausitais mõlemast toidust, mida saab anda maitsmiseks ka publikule, kes valib oma lemmiku.

Tooraine (peab olema värske ja hooajaline) ning vajalikud töövahendid ja serveerimisnõud tuleb võistkonnal ise kaasa võtta.

Kohapeal saab kasutada väligrilli, lauda toiduvalmistamiseks ja väljapanemiseks. Mõelda ka laukaunistamisele, nõude peale, millega oma rooga serveerida.

Toitu hindab žürii – 3 liiget

Üks žüriiliige on Vorstifestivali žüriist, kes hindab salati sobivust grillvorsti kõrvale, Arenduskoja esindajana osaleb Milli Kikkas, kes hindab eelkõige toitude tervislikkust ja kolmas liige on Merrit Kiho MerMeri kodurestoranist.

Hindamise märksõnad – kohalik, tervislik, lihtne.

Kas on kasutatud kohalikku toorainet, on see värske? Salati puhul – maitse sobivus grillvorstide juurde. Originaalsus ja tervislikkus, toidu valmistamine.

Salati ja magustoidu valmistamiseks on aega üks tund. Kui valmistate grillil, siis tuleb sellega kindlasti arvestada.

Registreerimine kodukokkade võistlusele kuni 15. juulini 2012.

Registreerides oma võistkonda anda kindlasti teada, kas soovitakse kasutada grilli.

**Info ja registreerimine: Gilda Lindmaa
5302 7155, gilda.lindmaa@gmail.com.**

Maaturismiettevõtjate toidukonkurss

Arenduskoja rahvusvahelise koostööprojekti "Väärtustades kohalikku/Loving local values" raames toimub maaturismiettevõtjate toidukonkurss.

Konkursi korraldavad koos MTÜ Arenduskoda ja MTÜ Koostöövõrgustik Ehedad Elamused Lahemaal (MTÜ KEEL)

Aeg: **14. september 2012**

Kell 12–14 – konkurss

Kell 14–16 – laiendatud seminar ja võitjate autasustamine

Toimumiskoht: **Kolkaküla rahvamaja**

Konkursi sihtrühm:

Arenduskoja piirkonna mikroettevõtjatest maaturismiteenuste pakkujad (FIE, OÜ, MTÜ vm)

Konkursi toidukategooriad:

Kohaliku toidu suupisted, küpsetised ja joogid.

Konkurss:

- osalejad eelregistreerivad osalemissoovi toidukategooria(te) ja toitude arvu ära näitamiseks hiljemalt 1. septembriks e-postil ehapaas@gmail.com,
- varem valmistatud toidud/joogid tuuakse kohale, kus teostaja serveerib need ja esitleb komisjonile, toidule tuleb lisada toidu/joogi fotoga retsept ning valmistusõpetus
- komisjon hindab ja valib võitjad: igas kategoorias,
- laiendatud seminar juhatab sisse KEEL-võrgustiku turismitalude toitlustusteenu-se arendustegevuse (toidueksperdi 12 taluköögi külastuse), võitjate autasustamine ja toitude degusteerimine.

Eha Paas, projektijuht

Arenduskoja piirkonna toidutootjad



Katariina-Aru mõis

Asub Patika külas, Tapa vallas, Lääne-Virumaal
Kontakt: Katrin Kull, e-post katrin@dreamers.ee, www.katariinatee.wordpress.com
TOOTED: ÜRDITEE



Norman Ravimtaimed OÜ

Asub Karepa külas, Vihula vallas, Lääne-Virumaal
Kontakt: Katrin Luke, rajuurikas.vimtaimed@hotmail.ee
TOOTED: ÜRDID, TAIMETEED, MAITSETAIMED

Mölleri talu

Asub Leesi külas, Kuusalu vallas, Lääne-Virumaal
Kontakt: Krista Möller, krista.moller@gmail.com
TOOTED: MARJAD, KÖÖGIVILJAD, ÜRDID, HOIDISED, MAHLAD



Jõekääru talu

Asub Sõitme külas, Kuusalu vallas, Lääne-Virumaal
Kontakt: Anne Tšistjakov, anne@perepuhkus.ee
TOOTED: TALULEIB, SAI



Vana-Sirge Küülik

Asub Kalme külas, Kuusalu vallas, Harjumaal
Kontakt: Aive Niilo, aive.niilo@gmail.com
TOOTED: KÜÜLIKULIHA, NAHAD



Pargi talu

Asub Karula külas, Vihula vallas, Lääne-Virumaal
Kontakt: Kuno Kuusemets, pargimesindus@gmail.com
TOOTED: MESI, TARUVAIK, SUIR



Jaaniranna talu, Kodurestoran MerMer

Asub Kolga-Aabla külas, Kuusalu vallas, Harjumaal
Kontakt: Merrit ja Jaan Kiho, merrit@mermer.ee, www.mermer.ee
TOOTED/TEENUS: Kodutoidu restoran



OÜ Kadakamäe

Asub Uuri külas, Kuusalu vallas, Harjumaal
Kontakt: Hayde Rebas, hayde@kadakamae.eu
TOOTED: TALLELIHA



Magasimaa talu

Asub Tepelvälja külas, Vihula vallas, Lääne-Virumaal

Kontakt: Katrin Potter, katrin.potter@gmail.com

TOOTED: MAITSETAIMED, PUU- JA KÖÖGIVILI, EKSOOTILISED TOIDUTAIMED, ÜRDID

MTÜ Lobimuuseum

Asub Lobi külas, Vihula vallas, Lääne-Virumaal

Kontakt: Katrin Potter, katrin.potter@gmail.com

TOOTED: MEETOOTED, ÜRDID, METSA - JA MERESAADUSED, PUU- JA KÖÖGIVILI

MTÜ Kaarli talumuuseum

Asub Pedassaare külas, Vihula vallas, Lääne-Virumaal

Kontakt: Hille Lass

TOOTED: PIIM, JOGURT, KOHUPIIM, KÖÖGIVILI

Kooli-Jaani talu

Asub Mägise külas, Ambla vallas, Lääne-Virumaal

Kontakt: Tiia Kontus, tiia.kontus@mail.ee

TOOTED: KARTUL, JUURVILI

Kodused leivad

Asub Kupu külas, Kuusalu vallas, Harjumaal

Kontakt: Kai Valdmann, kai@koduleivad.ee

www.koduleivad.ee

TOOTED: KODUNE LEIB

Projektis osaleb ka säästva turismi pereettevõtete **koostöövõrgustik Ehedad Elamused Lahemaal**.

Võrgustikku kuulub 17 väiketalu, kes tegelevad maaturismi, kohaliku toidu, käsitöö, ratsutamise, lastelaagrite korraldamisega ning meremuuseumiga.



Rebase talu

Asub Märjandi külas, Ambla vallas, Järvamaal

Kontakt: Piia ja Meelis Tiigemäe, rebasetalu@gmail.com

TOOTED: KARTUL JA ÕUN

Rebase talus toodetavast

Rebase talus kasvatatakse laias sortimendis maitsevaid õunu ja kartuleid. Oma toodangut kasvatades mõtleme inimesele, kelle jaoks on tähtis selle toidu maitse, mida ta sööb. Oma töös lähtume headest kasvatamise tavadest ja ei kasuta suurtes kogustes keemiat, et saada ülisuuri saake. Õunu kasvab meie aias 70 sordi ringis, sellest valikust peaks igale maitsele midagi sobima.

Kartulist pakume klientidele söögiks 5–6 maitsvat ja armastatud sorti ning sügisel näitusel on väljas isegi kuni 60 sorti kartuleid. Suvisel ajal on meie sortimendis ka värsked köögivilid ja maitseroheline. Suvel ning sügisel toimub õunte ja kartulite müük otse talust. Kuna me asume Rakvere-Pärnu ja ühtlasi ka Piibe maantee ääres, siis on meil lihtne mööda sõites läbi astuda ja omale toit eelneval kokkuleppel kohapealt kaasa osta.

Samuti käime oma kaupa müümas Tallinna Kesktrul ning Tapa ja Kehra turgudel, kokkuleppel ka mujal. Meie toodang on müügil olnud ka Jäneda talupäevadel ja Jäneda suurel sügislaadal. Lähemalt saab meie sortimendiga tutvuda veebilehel www.rebasetalu.ee ning Facebooki kasutajad saavad meie kauba ja tootmisega jooksvalt kursis olla Rebase Talu fänniks hakates.

Piia Tiigemäe

Mida arvestada kartuli ostmisel?

Tarbija, kes tahab omale toiduks kartulit osta, valib harilikult kahest aspektist lähtudes – milline on kartuli välimus ja milline hind. Kahjuks ei pruugi valiku tegemise nende omaduste järgi aga rahulolu tagada. Kauplustes on tavaliselt kaks valikuvõimalust – on odavam lahtine kartul ja kallim pakitud kartul. Mille järgi siis valikut teha? Kindlasti peaks kõigepealt veenduma, et esmapilgul kena välimusega kartul ei oleks rohekat tooni. Kauplustes on hoiumüügi tüüpi tihedalt valgustatud, valguse mõjul aga tekib kartulis mürgine aine solaniin ja kartul muutub roheliseks. Selline kartul on tervisele kahjulik ja ei kõlba süüa. Kindlasti tasub alles hoida ostutšekki, sest juhul kui kartul on mullane ja alles kodus selgub, et ta on roheline, saate selle poodi tagasi viia ja pretensiooni esitada. Mida heledama koorega ja puhtam on kartul, seda kiiremini muutub ta valguse käes roheliseks. Vähem juhtub seda punasekooreliste sortide puhul. Osta kuiva kartulit, märja kartuli puhul võib olla alanud riknemine. Ära hoi kartulit kodus kilekotis ega valguse käes. Varast kartulit hoi külmpakis.

Lahtist kartulit ostes on risk, et kastis ei ole see sort, mis sildil on märgitud või ei ole sorti üldse märgitud. Pahatihti juhtub suurtes kauplustes seda, et kui tuleb uus partii sisse, aga hind on sama, siis ei viitsita vahetada hinnasilti ja nii ongi kartulil juures vale nimi. Jäta alati meelde sordi nimi, mida sa ostsid, siis saad järgmine kord juba lihtsalt otsustada, kas see sulle maitstes või mitte. Ajapikku õpid sa nii ka tundma erinevaid sorte. Kartuli hinnasildil või pakendil peab olema ka tootja Taimetoodangu Registri number. Tavaliselt on see neljakohaline number, kui sa selle numbri üles kirjutad või meelde jätad, siis on võimalik probleemide korral tootja leida ja talle pretensioone esitada. Või kui kartul meeldis või vastupidi, ei meeldinud, saad järgmine kord ka selle järgi otsustada, kas osta või mitte. Pakitud kartuli puhul on tavaliselt pakendil kenasti kirjas, kes selle tootnud ja pakendanud on, nii on halva kvaliteedi puhul juba võimalik tootjaga otse ühendust võtta. Tarbija, kes armastab muredat kartulit, ei pruugi kauplusest omale meeldivat kartulit leida. Suurkauplusi varustavad suurtootjad ja nemad on üldjuhul orienteeritud intensiivsortide kasvatamisele. Need aga ei ole tavaliselt muredat sordid. Erandeid süüsi õnneks leidub ka. Muredat kartulit leidmiseks tuleb tõenäoliselt võtta ette

tee turule, kus võib kohata väiketaluinikke, kes kasvatavad heamaitselisi muredaid sorte. Kui tegemist on taluniku enda või tema poolt palgatud müüjaga, siis peaks ta ka oskama anda põhjalikku infot pakutava kauba kohta ja kartuli omadustest teile rääkida. Kui müüja kartulist midagi ei tea, siis võib tegemist olla kokkuostjaga. Eriti ettevaatlik tasub olla näiteks, kui hinnasildil on mõne väga maitstva ja populaarse sordi nimetus nagu näiteks Ando või Läti kollane. Neid sorte kasvatavad veel vaid väga vähesed talunikud ja paraku kipuvad kokkuostjad heamaitseliste kartuli sildi all maha müüma igasugust suvalist kartulit. Seda juhtub rohkem just suurte turgudel, väikelinnades on petmist vähem. Jäta meelde turumüüja või talu nimi, et saaksid vajaduse korral teda üles otsida. Kui kartulil oli midagi viga, saad esitada pretensiooni, kui aga meeldis, siis tead järgmine kord, kelle käest osta. Ostja eelistab tavaliselt sileda koorega kartulit, mida oleks lihtne koorida. Kahjuks on maitsevamad ja muredamad sordid aga tihti just sügavate iduaukudega. Selline on näiteks hiline sort Ando. Kui te leiate näiteks juulikuus turult või poest sileda koorega Ando, siis on tegu tõenäoliselt pettusega, sest see kartul saab koristusküpseks tavaliselt alles septembris ja ta ei ole ka sileda välimusega. Küll võib juulikuus leida turuletoodud Varast Läti kollast, millel võib olla eemaletõukavalt paks ja tume koor. Ostjad pelgavad seda, aga tegelikult on selle paksu koore all peidus maitsev kollane sisu.

Enne, kui hakkad ostma talvekartulit, osta mõni kilo, küsi taluniku telefoninumber ja proovi kartul ära. Kui meeldib, siis telli omale juba suurem kogus. Kindlasti küsi müüjalt ka selle kartuli säilitamise kohta. Varased sordid kipuvad säilima halvemini kui hilised. Hinna järgi otsustamine ei pruugi olla alati kasulik. Üldjuhul on odava kartuli hulgas ka palju praaki. Säilitamiseks sobiv kartul peaks olema kuiv, kui teile tuuakse märg kartul, veenduge, et need ei ole seest mustaks tõmbunud ja riknemise hakanud ning kuivatage need kiiresti õues, kuuris või keldripõrandal. Valage talvekartul restkastidesse või salve ja sorteeri seda aeg-ajalt läbi, et eemaldada haigus- ja kahurõud. Jälgi, et kartuli hoiukohas ei langeks temperatuur miinuspoolele, see rikub kartuli.

Rohkem infot kartuli kohta leiate aadressil www.rebasetalu.ee

Piia Tiigemäe

AASTAARUANNE 2011

Arenduskoja AASTAARUANNE 2011

15. mai 2012, Tapal

**Heiki Vuntus,
tegevjuht**

MTÜ Arenduskoda organisatsioon

- 58 liiget (2006. a – 27 liiget), tänaseks 63 liiget
 - Omavalitsused (6 liiget)
Tapa vald, Kadrina vald, Vihula vald, Ambla vald, Kuusalu vald ja Loksa linn
 - Koimas sektor, 31 liiget (2006. a – 11 liiget), tänaseks 33
 - Erasektor, 21 liiget (2006. a – 9 liiget), tänaseks 24
- Arenduskoja juhatus on 7-liikmeline
- Igapäevast tööd juhivad tegevjuht (+ juhiabi ja osalise tööajaga raamatupidaja)

Tegevuspiirkonna omavalitsuste lühiseloomustus

Omavalitsus	Pindala km²	Elanikke 01.01.2011	Elanikke 01.01.2012
Ambla vald	166,0	2 286	2 240
Kadrina vald	329,3	5 251	5 212
Kuusalu vald (endine Kuusalu v+Loksa v)	708,0	6 810	6 759
Loksa linn	3,8	3 094	3 010
Tapa vald (endine Tapa l+Lehtse v+Saksi v)	262,8	8 611	8 516
Vihula vald (endine Võsu v+Vihula v)	364,9	1 970	1 962
Kokku tegevuspiirkonnas	1834,8	28 022	27 699

MTÜ Arenduskoja organisatsiooniline tegevus

- Arenduskojal toimus kolm üldkoosolekut – 13. mail, 24. augustil ja 26. oktoobril.
- Arenduskojal toimus seitse juhatus koosolekut – 28. veebruaril, 9. märtsil, 8. aprillil, 13. mail, 18. augustil, 26. oktoobril ja 8. detsembril.

Koolitused

- Arenduskoja juures tegutseb registreeritud ja koolitusluba omav erakool Arenduskoja Koolitus. 2011. aastal uuendatud koolitusluba kehtib kuni 31.12.2016. Koolitusluba on antud välja keele-, arvuti- ja kohanemiskoolitusega tegelemiseks

2011. aastal oli Arenduskoja põhitegevus LEADER-meetmega seotud tegevused.

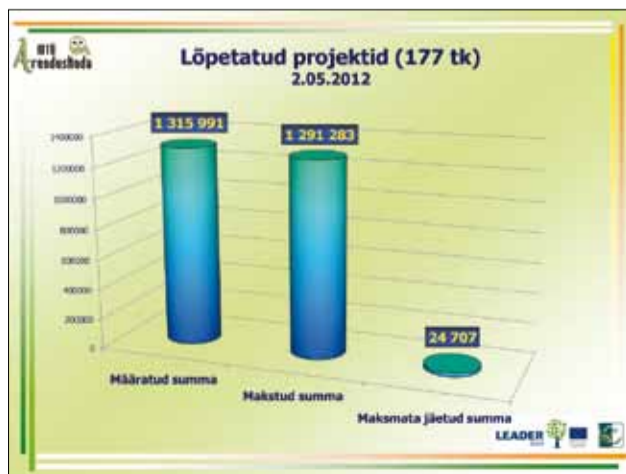
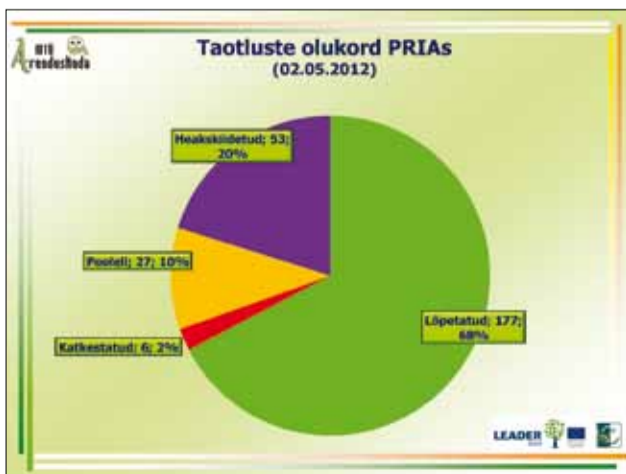
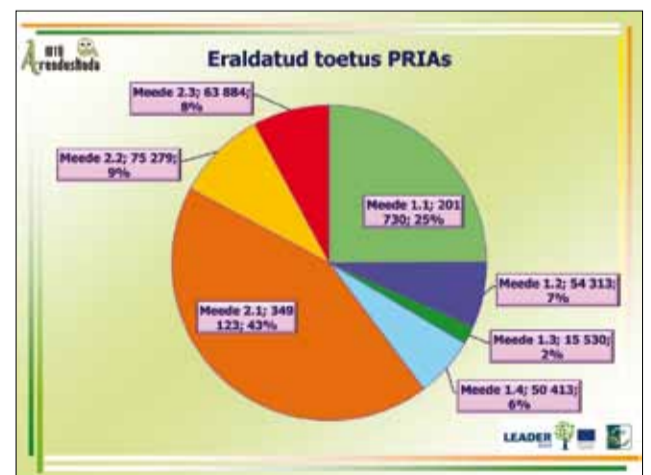
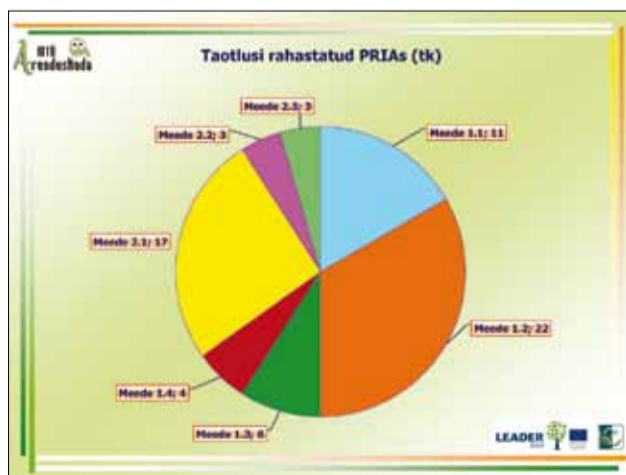
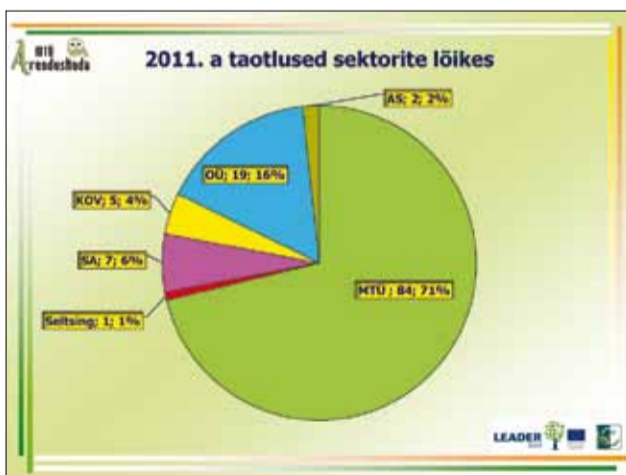
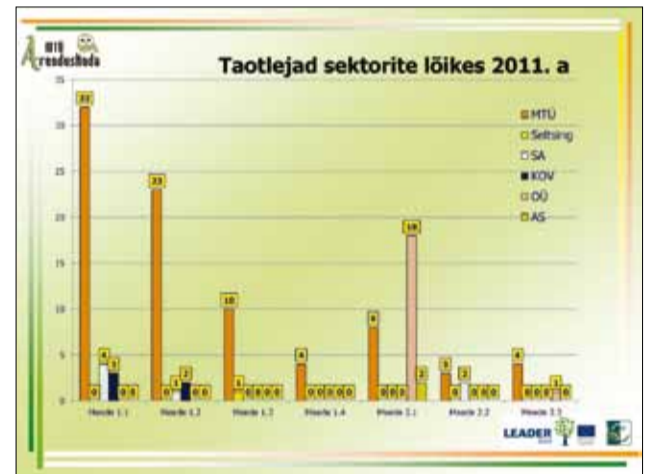
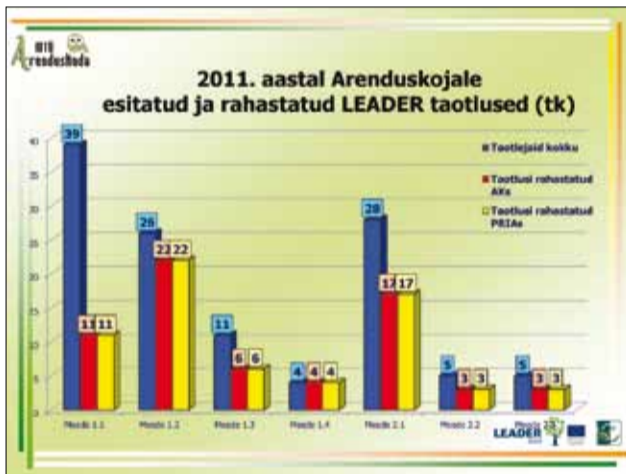
LEADER-tegevusega seotult toimusid järgmised koolitused, õppereisid, infopäevad:

- LEADER-projektitaotluste kirjutamise koolitus
- Äriplaani koostamise koolitus
- Aastalõpuseminar Sagadis
- Infopäevad 2011. a I poolaasta LEADER-projektitaotlusvoorudele
- Infopäevad 2011. a II poolaasta LEADER-projektitaotlusvoorudele
- Projektide finantsjuhtimise koolitus
- Arenduskoja Leader õppereis Saaremaale
- Arenduskoja Leader õppereis Itaalia Vabariiki
- Arenduskoja Leader õppereis Portugali Vabariiki

2011. aastal viidi läbi kaks LEADER projektitoetuste taotlemise vooru:

- 11. veebruaril (kõik meetmed – 95 taotlust, rahastati 60)
- 7. oktoobril (M1.1 ja M2.1 – 23 taotlust, rahastati 6)

MTÜ Arenduskoda esitas ka ise rahvusvahelise LEADER koostööprojekti Soome kahe LEADER tegevusgrupiga rahastuse taotluse, mis sai PRIAST positiivse otsuse – „Loving local values“



MTÜ Arenduskoja LEADER-infoleht jagatakse tasuta arenduskoja liikmesomavalitsustes (Ambla, Kadrina, Kuusalu, Tapa ja Vihula vald ning Loksa linn).
 Roheline tn 19, Arenduskoda
 Üldinfo – tel 325 8690, faks 325 8695.
 Ajalehte saab lugeda – arenduskoda.ee, e-post: arenduskoda@arenduskoda.ee, heiki@arenduskoda.ee
 Toimetaja Heiki Vuntus – tel 325 8696, mobiil 5648 5208
 Küljendaja ja kujundaja Liina Kald – tel 322 9673, mobiil 528 7998
 Trükitud trükikojas Trükis – Pargi 27F, Jõhvi, tel 337 2666. Trükiarv 6000.