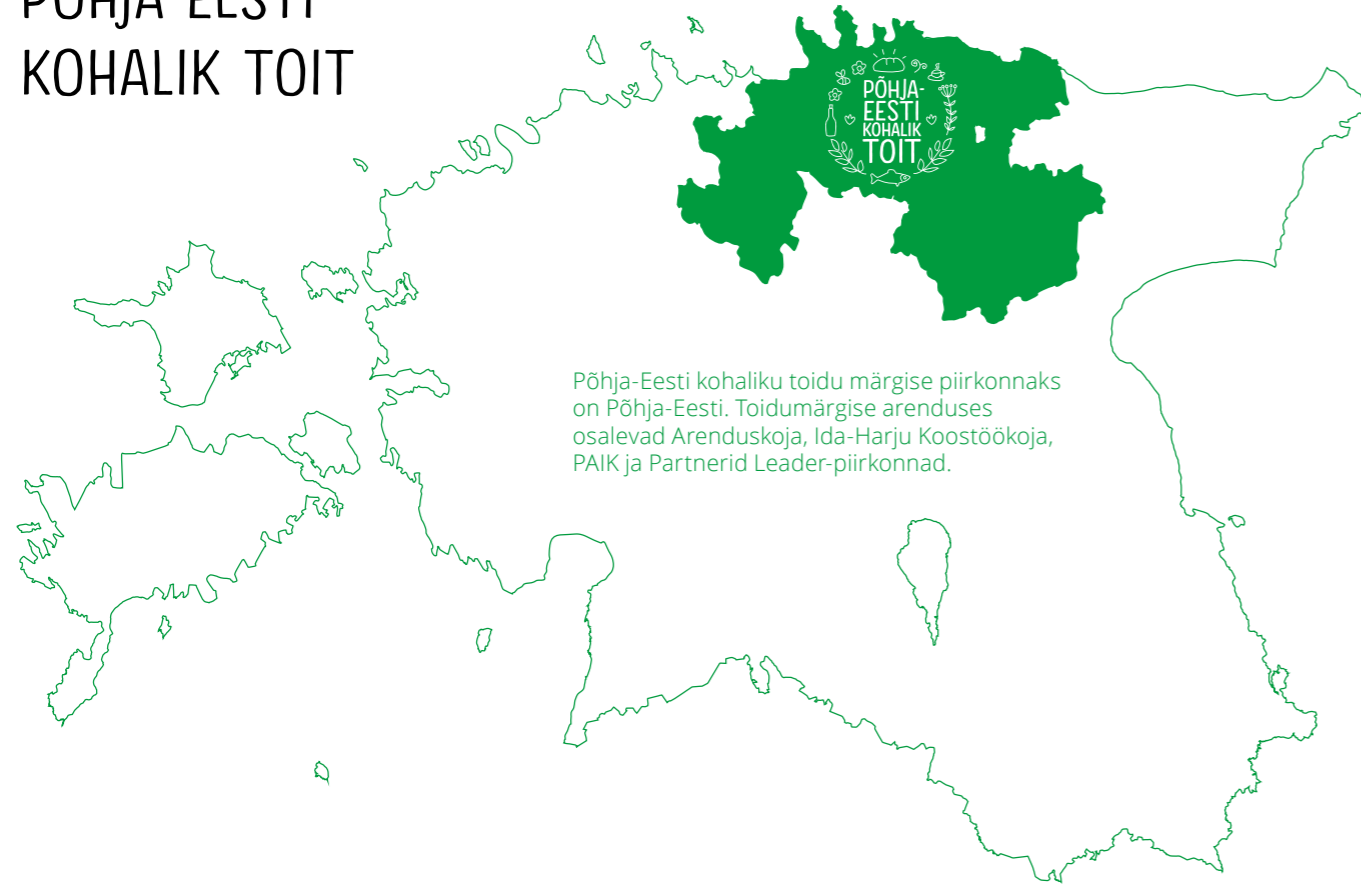




PAEPEALSED MAITSED



PÕHJA-EESTI KOHALIK TOIT



Põhja-Eesti kohaliku toidu märgise piirkonnaks on Põhja-Eesti. Toidumärgise arenduses osalevad Arenduskoja, Ida-Harju Koostöökoja, PAIK ja Partnerid Leader-piirkonnad.

Fotod: tootjad, Brand Estonia, Renee Altrov ja Rene Seeman

PAEPEALSED MAITSED

Elame paepeasel rannamaal, kus paas on näha ja käega katsuda. Sisemaa pool katab seda mullakiht ning paas on nähtav kruusana ja tuntav mineraalidena. Jõesid ja ojad, mis voolavad paepealsetelt mere suunas, kannavad mineraale merre, kus ka mere-elustik sellest osa saab. Meie põhjavesi säilib karbonaatsete kivimite rüpes. Nii toituvad paemineraalidest otseselt või kaudselt kõik meie taimed ja loomad. Tulge ja proovige meie kohalikku toitu – paepealseid maitseid!

Käesolevast trükisest leiad ettevõtted, kes kannavad Põhja-Eesti kohaliku toidumärgist.

Lisainfot leiad
<http://kohaliktoit.arenduskoda.ee/>

PÕHJA-EESTILE ERIOMANE TOIDUKULTUUR



KALA



SUVEKÖÖGID JA TRIIPHOONED



KARTUL



ODER

AAVIKUMESILA

Aaviku talu, Tuudu, Lääne-Virumaa
Mesi ja mesindussaadused, marjad,
puuviljad, aedviljad, neist valmistatud
tooted. Turundame kohapeal, talus.

Piret Tomperk

+372 509 8253
aavikumesila@gmail.com
@aavikumesila



ALT-KIRJAPI TALU

Reinevere küla, Järva vald, Järvamaa
Juur-, puu- ja köögiviljad, turustamine
kodust ja Facebookis.

Silja Vagula

+372 5331 5757
altkirjapi@gmail.com
Silja Vagula



Kasvatan enda talus ilma keemiat
kasutamata enamust puu- ja köögivilju.
Kasvatamisel kasutan kompostmulda,
et anda taimedele lisajõudu. Väga hästi
edenevad kõrvits, küüslauk ja erinevad
sibulasordid.



ADAMI TURISMITALU

Vainupea küla, Vihula vald,
Lääne-Virumaa

Lisaks majutusele pakume ehedat oma
talus tehtud toitu, märgis on antud meie
kapsapirukale. Meie toitu saab meie
talust.

Ene ja Eva-Maria Liiv

+372 517 5747
ene.liiv.adami@gmail.com või
adamitalu@gmail.com
adami.ee

ANIJA MÖISAKOHVIK (INNAMORATA OÜ)

Anija mõis, Anija vald, Harjumaa

Avatud: N-P 12.00-20.00

Pakume rikkalikku *à la carte* menüüd kohalikest eesti toidust ja itaalia köögist, küpsetame ise leiba ja karaskit. Valmistame ettetellimisel pidulikke torte ja kringleid. Pakume *catering*-teenust, ruumide dekoreerimist ja floristikateenuseid. Korraldame koolitusi, kontserte ja teemaõhtuid.

Ülle Niinemets – Mõisakohviku perenaine

+372 513 8611

ylle@innamorata.ee

Anija Mõisakohvik InnAmorata

Elegantne ja hubane Anija Mõisakohvik ajalooühingulises Anija mõisas võtab saabujaid külalislahkelt ja hõrkude roogadega vastu aastaringelt. Romantiline ajastutruu interjäär antiikmööbli ja sobivate lauanõududega paneb külastaja end tundma mõisaproua kutsutud külalisena.



2018. aastal osales Anija Mõisakohvik oma retseptidega Toiduakadeemia korraldatud konkursil "Uus Eesti rahvustoit", pälvides värvilise, herneprüreel kiluleivaga mitmesaja retsepti hulgast III koha.

Anija Mõisakohviku perenaised Ülle ja Kristiina on armunud mõisakultuuri, hõrkudesse maitsetesse, itaalia veinidesse ja elusse endasse ning see kajastub kõiges, mida nad teevad. Anija Mõisakohviku motoks on "Elusse ja maitsetesse armunud"



Arkna karjamõisa on esmalt mainitud 1527. aastal, seega piimatootmine on siinmail vana traditsioon. Legend räägib, et mõisa ajal käidi vaid leiva järel Rakveres, muu kasvatati ja valmistati kohapeal. Seda teed jätkame ka meie Arkna mõisas. Juust on valmistatud oma farmi piimast, suur osa karjamaadest on mahedad või keskkonnasõbralikul üleminekul. Juust valmib kohaliku

meistri käe all käsitööna Arkna Karjatalu meiereis.

Mustsõstrakrõps Berry Pop on meie innovaatiline toode – tegemist on purustatud ja külmuivatatud mustsõstardega, milles säilinud kõik kasulik ning suhkrut ega muid lisandeid juurde pandud ei ole.

ARKNA KARJATALU

Arkna küla, Rakvere vald, Lääne-Virumaa

- Mõisajuust (gouda-tüüpi poolköva juust oma farmi piimast), 3-kuune, 6-kuune, 9-kuune, 12-kuune ning lisanditega (kreeka pähkliga, lambaläätsega, vürtsiköömnega, punase pipraga, ürdi-küüslauguga, itaalia ürtidega, metsaseentega, lambaläätse-koriandriga, nõgesega, ristikehinaga, karulauguga, kuusevõrsetega)
- Tatar – jahu, tang, kruup
- Mesi
- Mustsõstrakrõps Berry Pop

Turundame oma kaupa otse tootjalt tarbijale kohapeal, laatadel, vähesel määral väikestes müügikohtades nt. Pätsi Sahver, Väike-Maarja Taluturg. Peamiselt siiski sotsiaalmeedia ja kodulehe kaudu.

+372 5557 8751

juustukelder@arkna.ee

arkna.ee

ARU MÕIS (MTÜ KOGUKONNAKESKUS)

Patika küla, Tapa vald,
Lääne-Virumaa

- Ürditeed: degusteerimine koos suupistetega, arutelud, võimalus kaasa osta
- Käsitööveinid: degusteerimine, vajadusel koos suupistetega, tootmise tutvustamine
- Jalutuskäik mõisapargis, majapidamise tutvustamine
- Koosolekud, nõupidamised, erinevad üritused kuni 25 inimesele, gruppide teenindamine soojal ajal alates mai keskpaigast kuni oktoobri lõpuni olenevalt ilmast.

Katrin Kull

- ☎ +372 509 2108
- ✉ katrin@dreamers.ee
- 🏠 katariinatee.wordpress.com
- 📱 @arumois



DELIKATESS FOOD OÜ

Kesk 18, Rakvere

Talu käsitsi valmistatud lepasuitsu juustupats, suitsutatud juusturibad, küüslauguga juusturibad, tšilliga juusturibad ja krõbe juustuamps

Natali Buntsel

- ☎ +372 5349 9515
- ✉ natali.buntsel@gmail.com
- 📱 Delikatess

Meie tooteks on Eestis käsitsi tehtud juust. Juustud on toodetud täispiimast, mis on saadud kohalikest farmist Väekülalt Lääne-Virumaal. Meie juustud ei sisalda keemiat ega värvaineid. Juustu suitsutamisel kasutame ainult naturaalselt leppa ja suitsutamine kestab 8-10 tundi.

Käsitsi valmistatud:

- Lepasuitsu juustupats
- Suitsutatud juusturibad
- Küüslauguga juusturibad
- Tšilliga juusturibad
- Krõbe juustuamps

HALLIKTOA MEESEGUD (GREEN ALTEE OÜ)

Kesk 29-3, Viru-Jaagupi, Vinni vald,
Lääne-Virumaa

Meesegud, mida valmistatakse oma talu meest. Meele lisatakse erinevaid maitseid nagu tšilli, küüslauk, mandel, trühvel, viin, viski jne. Kuna meie ettevõtte on alustamas ja tooted arendamisel, siis eelkõige saab meie tooteid osta talust ja erinevatelt laatadelt. Edaspidi tahame oma kaubaga jõuda ka mõne kaupluse letile.

Külli Jürna

+372 516 8790

kylli1771@gmail.com

halliktoa.wixsite.com/talu



Hindreku talu mesila on Eestis unikaalne selle poolest, et mesitarud on eriilmelised ehk meie mesilased elavad väikestes majades. Meil on oma Toompea loss koos Pika Hermannii torniga, kus ei puudu ka Eesti lipp, mis heisatakse hooaja alguses ja võetakse maha hooaja lõpus.

Mesilas on ka mesilaste teraapiamaja, kus inimene saab mesilaspere peale pikali heita, hakkavad tööle inimese erinevad meeled. Mesilas on mesilaste hotell, kus on kaks korrust mesilasperede jaoks. Ka hotellis on võimalik inimestel istuda, kuulata, tunnetada ja haista mesilasi, mis mõjub rahustavalt ja ravivalt.

HINDREKU TALU MESILA (GONOS OÜ)

Kooli 26/Hindreku, Kadaka küla,
Rae vald, Harjumaa

Mesinduse tooted – mesi, õietolm, taruvaik, suir, mesilasvahast küünlad, kärjemesi. Aia- ja põllusaadused – marjad, puuviljad, juurviljad, aedviljad ja nendest valmistatud saadused.

Marju Lutt

+372 5656 6472

hindreku@hotmail.ee

Juba kaugelt paistab Hindreku talu mesila reklaamtaru oma logoga. Reklaamtarus elab mesilaspere, kes teeb oma igapäevaseid toimetusi. Kõik eriilmelised tarud, mesilaste hotell, teraapiamaja ja reklaamtaru on pererahva enda välja mõeldud ja ehitatud otsast lõpuni, arvestades mesilaste ning ka inimeste heaolu.

OÜ HÕBEDA MÕIS (HÕBEDA KITSEJUUSTUD)

Hõbeallika talu, Hõbeda küla, Kadrina Vald, Lääne-Virumaa
Kitsepiimast valmistatud juustud ja jäätised. Osta saab Tallinnas: Kaubamaja Toidumaailm; Ökosahver; Balti Jaama turg; Nõmme turg; Haabersti, Lasnamäe ja Sõpruse Rimi Talu Toidab osakonnast; Biomarket kauplused Tallinnas ja Viimsis. Mujal Eestis: Rakveres Pätsi Sahver, Viimsi Talupood, Neeme küla pood Harjumaal

Georg Lužkov

+372 508 2846
georg.luzkov@gmail.com
kitsefarm.ee
Hõbeda kitsefarm

Hõbeda kitsefarm asub Lääne-Virumaal, Kadrina vallas, endistel Hõbeda mõisa maadel. Hõbeda mõis oligi 19. sajandil karjamõis ning siin asus 2 lauta, meierei, maakelder, mõisavalitseja hoone, sepikoda ning 2 küüni. Täna sel päeval on säilinud lauta, meierei ja maakelder.

Hõbeda Mõis on pereettevõtte, mis alustas kitsepidamist 2015. aasta



kevad. Korrastasime lauda ja ostsime 12 rootsi maatõugu kitsetalle. Esimene suvi kulus nunnutamisele ning talledega jalutamisele. Sügisel hankisime ka sikupoisi ja 2016 kevadel oli tulemus käes: titepidu läks lahti. See aga tingis kibekähku juustuköögi ja laagerdamisruumi ehitamise. 2016. aasta mööduski õppimise ja katsetamise tähe all ning 2017. aastal tulime turule kitsepiimast juustude ja jäätistega. Käesoleval hetkel on meil 31 lüpsikitse ja toodame ca 300 kg juustu kuus.

Meie talus on võimalik suhelda kitsedega, neid paitada ja nunnutada, nendega ka jalutamas käia. Lisaks anname ülevaate mõisa ajaloo, kiikame sisse juustukööki ning loomulikult saab juustu ka degusteerida. Suvisel hooajal on võimalik ka kitsede söötmine okstega.

2019. aastal on plaanis käivitada kitsejooja/aeroobika.

Talu võtab vastu nii eesti-, vene-, inglise- kui ka soomekeelseid gruppe.



MUSTA TÄKU TALL (JÄNEDA MÕIS OÜ)

Jäneda, Tapa vald, Lääne-Virumaa
Musta Täku Tall pakub eestimaistest toorainest valmistatud eesti köögi traditsioonidest inspireeritud toitu ja seda ka vägagi tänapäevasel moel. Kohti jagub kõigile – saali mahub korraga einet võtma ka 300 külalist! Märgisega menüü: Tallimehepraad ja Metsamoori moorpraad

Enno Must

+372 384 9750, +372 384 9760
info@janedaturism.ee
janedaturism.ee
Musta Täku Tall

KAARLI TALU (KAARLI TALUKAUP OÜ)

Ärina küla, Väike-Maarja vald,
Lääne-Virumaa

Täisteratooted (jahud, helbed, kruubid, terad idandamiseks), külmpressõli, juuretiselega kergitatud rukkileivad (vormileivad ja erinevad pisileivad), küpsised, müsli. Müük talus kohapeal, veskitooted ja õlid müügil üle Eesti erinevates talutoidu, öko- ja mahetoidu poodides või lettidel, küpsised peamiselt Väike-Maarja taluturul ja Rakvere OTTis. Kõiki tooteid saadame ka postipakiga.

Taluekskursioonid ning leivaküpsetamise jm talutoidu õpitoad. Õpitoad talu leivatoas kuni 12 inimesele või kliendi juures.

Kadri Kopso

+372 523 6582
info@kaarlitalu.ee;
kadri@kaarlitalu.ee
kaarlitalu.ee
@kaarlitalu



Hoiame elus vanavanemate poolt 1938. aastal rajatud Kaarli talu. Tunneme rõõmu oma põldudel loodusega käsikäes tegutsemisest ja sellest, et saame oma väikeses veskis ja leivatoas pakkuda tööd neljale tublile kohalikule inimesele. Üheskoos valmistame nii oma kui teistel Virumaa põldudel kasvatatud viljast lihtsaid maalähedasi tooteid inimestele, kes armastavad puhast ja ehedat toitu. Teeme koostööd mitmete

pagaritöökodade ja restoraniköökidega. Heal meelal loome oma tooteid koostöös tellijaga. Sedasi on valminud näiteks tänuleib ja matkaleib Väike-Maarja Gümnaasiumile, Luuri-Jüri rammupätsid kohalikule vallavalitsusele, müsli Sagadi mõisarestorani hommikusöögilauda.

Päris toit võidab südame!



OÜ KADAKAMÄE

Uuri küla, Kuusalu vald, Harjumaa

Talleliha, täissuitsu- ja grillvorstid lambalihast, lambaliha verivorst ja verikakk. Lambanahad, lõngad ja sokid. Turustamine otse talust või kodulehelt ette tellides.

Hayde Rebas

+372 5740 1088
hayde@kadakamae.eu
kadakamae.eu

KANGUSTE PAGARITALU

Võhma küla, Haljala vald
Lääne-Virumaa

Leib ja sepik, mida saab osta Võhma külast Kanguste-Tennukeste talust, Aruküla taluturult, Kuusalu taluturult, tellimisel kolmapäeviti Tallinnast.

Küllli Pajuste

+372 5561 3039

pagaritalu@gmail.com

bit.ly/2TX88S1

Pagaritalu on väike kodune ettevõtte, mille tegevus sai alguse 2015. aasta sügisel väheste töökohtade tõttu maal. Minu isa oli samuti pagar ja soovides tema jälgedes käia, leidsin oma kire just leibade ja saiade küpsetamises. Praegu on minu kaubamärk ahjusoojad leivad: rukki- (nii seemnetega kui ka ilma), tatra- ja kanepiseemneleivad.



Tegutseme 1993. aastast ja oleme loonud ravimtaimede kollektsioonina. Kevadel alustame karulaugu, naadi jm söödavate taimedega, sügisel lõpetame kibuvitsa- ja lodjapuumarjadega. Mahetunnustusega toodang – ürditeed, ürdisoolad, ravimtaimed, lisaks turismiteenused: ekskursioonid ravimtaimeaeda, ravim- ja söödavate



taimede õpitoad, ürdisalvide, siirupite, võiete valmistamise töötoad, ravim- ja maitsetaimede kasvatamise ja kasutamise loengud. Lisaks on meil Verner Luke meremaalide galerii – saab vaadata ja osta mere-, loodus- ja äikesemaale.

Pakume toitlustust mahe- ja talutoiduga.

KAREPA RAVIMTAIMEAED (NORMAN RAVIMTAIMED OÜ)

Karepa küla, Haljala Vald,
Lääne-Virumaa

Ravimtaimed, ürditeed, ürdisoolad, ürdisalvid, ravimtaimede istikud, ravimtaimede ja söödavate taimede õpitoad, loengud, ekskursioonid ravimtaimeaias. Täisvalik tooteid on kohapeal ravimtaimeaias ja kodulehel e-poes. Suvekuudel Kolga Mõisa galerii, Käsmu Käsitöö pood, Oandu Looduskeskus, kohalikud laadad, Haabersti ja Mustakivi Talu Toidab poed, Rakveres BIO4You, Väike-Maarja taluturg, Aegviidu Loodusteabe punkt.

Katrin Luke

+372 529 6536

ravimtaimed@hotmail.ee

ravimtaimeaed.ee

Karepa ravimtaimeaed

KODULEIVAD OÜ

Kupu küla, Kuusalu vald, Harjumaa
Kodune rukkileib. Turustamine otse
ettevõttest, Kuusalu OTT ja Viimsi
taluturul.

Kai Valdmann

+372 5560 0545
kai@koduleivad.ee
koduleivad.ee



KOOLI-JAANI TALU

Mägise küla, Ambla vald, Järvamaa
Kartul, kapsas, porgand, peet, tomat.
Turustamine otse talust.

Tiia Kontus

+372 382 0456, +372 517 0064
tiia@koolijaanitalu.ee
koolijaanitalu.ee



Kulina Lihatoostuse lihatooted on valmistatud traditsioonidega lihatööstuses, kus retseptid koostatud piirkonna traditsioonidest lähtuvalt, aastasadu Eestis kasutatud meetodil. Tarbijatel on võimalik osta omatoodetud

Eesti toorainest valmistatud värsked ja väärtuslikke lihatooteid. Naturaalsed ja puhtad maitsed.

Kulina Jahuveski on traditsioonidega veski, kus täna toodetakse mahedalt

KULINA MÕIS

Vorstivabriku, Kulina küla, Vinni vald, Lääne-Virumaa

Kulina jahuveski jahud ja Kulina Lihatoostuse suitsutatud lihatooted. Toodete müük toimub Kulina Lihatoostuse kauplustes Kulinal, Viru-Jaagupis.

Signe Roost

+372 5149 9643
signe@kulina.ee
kulina.ee



kasvatatud nisust, rukkist ja odrast mahejahu tooteid – mahejahu, mannat, püüli, kruupi, tangu, kliid, täisteratooted. Retseptid toodete tootmiseks esivanemate retseptikogust, unikaalsed, maitsvad, mis kutsuvad klienti ostma ja tarbima.

Tooraine meie lihatööstusele ja veskile tuleb koostöös kohalike ettevõtjatega. Mahe teravili on pärit Voore Farmist. Liha tuleb Kupna Mõis OÜ seafarmist ja Küti Mõis OÜ maheveisfarmist.

KUUSIKU LOODUSTALU (FIE REIN KUUSIK)

Ama küla, Kadrina vald,
Lääne-Virumaa

Lahemaa rahvusparki veerel Viitna Pikkjärve läheduses ootab Kuusiku loodustalu Teid nautima metsavaikust, Lahemaa looduse võlusid ning perenaiste Kristiina ja Sirje retseptidega kohalikku ja mahetoitu.

Perenaised Kristiina ja Sirje

+372 515 3573

kuusikufarm@gmail.com

kuusikunaturefarm.ee



Meilt leiata omanäolise kõigi mugavustega külalistemaja, viimistletud käsitöömööbli ja ehedate materjalidega. Suures ja sopolises iidsete puude ja talulilledega aias saab mõnusalt aega veeta jalutades, kiikudes või puhkekohtades looduse häält kuulates. 50-80% mahetoitlustajana 6-40 inimese gruppidele pakume toidu kõrvale ka oma talu juuretise pärandiga talu „põranda“ leiba koos hooajalise

ürdivõiga. Meil saavad korraldada seminare ja muid üritusi nii era- kui äriklendide.

Loodusmajas saab meisterdada endale erinevatest puiduliikidest meene. Pakume eheda puuküttega sauna teenust, taimede võlu ja kasulikkusega saab tutvuda talu „Taimetark aia taga“ õpperajal ja talu arenevat okaspuude-põõsaste kollektsiooni uudistades.



Mesilastega alustasime 2014. aasta kevadel. Alates 2018. aastast on meil 10 põhiperet ning mõned varupered. Laastu talu mesilased asuvad Nõrava külas, Laastu talu maal. Meie lähedusse jääb Mahtra maastikukaitseala. Seega on meie mee nektar korjatud aia-, niidu- ja rabataimedelt.

Meil on pakkuda õiemett nii lihtsalt meesõpradele kui ka gurmaanidele, kreemjat mett pehme mee

harrastajatele ning meesegusid kas suuraga või taruvaiguga. Õiemesi lihtsalt meesõpradele on kas intensiivsema maitsenüansiga või mahedam. Viimane sobib hästi kohvi ja tee juurde. Õiemesi gurmaanidele pakub erineva maitsenüansi osas suuremat valikut, sest mee maitse on sellest, mis taimedelt nektar on korjatud ning meil on aega looduses toimuvat arvestada.

Väga populaarne meie toodangus on kreemjas mesi. See on õiemesi, kus algne

LAASTU TALU (ÕÜ LAASTU MESI)

Laastu talu, Nõrava küla, Kose vald,
Harjumaa

Pakume Laastu talu õiemett, kreemjat mett, mett taruvaiguga ja mett suuraga. Meie tooteid on võimalik osta Kose OTTist, laadadelt ning tellides kas telefoni või e-posti teel. Laadainfo on üleval meie kodulehel www.magusmari.ee.

Erge Loorits

+372 525 2220

ergeloorits@gmail.com

magusmari.ee

meekristall on pikaajalisel mehhaanilisel segamisel lõhutatud oluliselt väiksemaks. Mesi on ja jääb oma olemuselt pehme, ei tahkestu ning tulemuseks on meeldiv kreemine maius.

Teenusena käime koolides ja lasteaedades mesilasi näitamas ning rääkimas nende imelisest maailmast. Mesilasi saab näha vaatlustarust ning kuulata ka rahustavat suminat. Väga populaarseks on muutunud mee degusteerimispäevad asutustes.

LAHEMAA MESI OÜ

Palmse küla, Vihula vald,
Lääne-Virumaa

Meetooted. Turustamine otse talust ja
käime müümas laatadel.

Madis Kalman

+372 5565 7959

mailto:madis@lahemaa-mesi.ee

lahemaa-mesi.ee

@Lahemaamesi

OÜ Lahemaa Mesi nime all tegutsevad mesinikud Madis ja Andres. Meie põhitegevusaladeks on mee tootmine ning Eesti kliimale sobivate Kraini rassi mesilaste kasvatamine. Madis on mesindust õppinud Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskoolis. Lisaks on Madis omandanud mesiniku neljanda ja viienda kutsetaseme. Lahemaa mesilaste peamised korjealad asuvad Natura 2000 looduskaitsealadel ning Lahemaa Rahvusparki territooriumil. Korjepiirkonda iseloomustavad looduskauid metsad, rabad ja nõmmed, kus põhilisteks meekorjetaimedeks on erinevad õistaimed ning kanarbik.



Kahekorruselises külalistemajas köidab juba sisenedes Teie pilku kaunis, värviküllane interjäär. Teie käsutuses on 6 hubast 3-kohalist numbrituba. Kehale ja hingele vajalikku kosutust pakuvad puuküttega leilisaun ja bassein. Pärast leilimõnused saunas saab praksuva tule paistel kaminaruumis ennast õdusalt tunda 20-25 inimest. Kehakinnitust saab peosaalist. Külalistemajas viibijatele katame

LAUGU KÜLALISTEMAJA

Sõitme küla, Kuusalu vald
Majutus, toitlustus, seminaride
korraldamine

Maris Matkur

+372 527 0246

mailto:info@laugu.ee

laugu.ee



sia laua hommikusöögiks. Lõuna, õhtusöök ja peolaud on ette tellimisel. Saal mahutab 40 inimest. Samuti on võimalus külalistemajas pidada seminare koos kõigi vajalike seadmete ja abivahenditega. Kohti on 30-le osavõtjale.

Meie avaral territooriumil on mängu-, telkimis- ja lõkkeplatsid. Turvaline parkimisplats. Tulge, lõbutsege ja lõõgastuge!

LOBI MUUSEUM

Lobi küla, Haljala vald,
Lääne-Virumaa

Lobi muuseumi külastus.
Meelelahutuslikud retked Lobineemel.
Lugusid jutustab ja retki viib läbi
muuseumi giid. Rändnäitusi ja loenguid
saab tellida mujale. Avatud hooajaliselt
ettetellimisel.

Katrin Potter

+372 5699 9573

katrin.potter@gmail.com

@lobimuuseum



Lobi muuseumis saad teada, kuidas
elasid Lobineemel inimesed enne
meid. Muuseumis näeb ja saab
katsuda siinsete inimeste oma
kättega valmistatud tööriistu ja
igapäevaesemeid, mida majapidamises
vaja läks. Lobi ja lähedalasuvate külade
nagu Pedassaare ja Natuuri, Koolimäe
kanged mehed ja naised on elanud
ühtse kogukonnana ja ehitanud oma
lastele koolimaja Koolimäele. Siin tehti
kõvasti tööd, armastati peret ja kodu
ja osati ka pidu pidada. Naljast peeti
suurt lugu. Sellest lähemalt jutustab
muuseumi giid.

Kombineeritud programmid: Lobineeme
tutvustav retk juhendajaga ja
muuseumikülastus, võimalik on tellida
muuseumi juurde Pop-up kohvik. Kui
on soov ka oma kättega midagi vahvat
valmis teha, mida retkelt koju kaasa viia,

siis meie juures saab teha seebi viltimist,
hea ja paha tuju tegemist jm. Tell
töötuba ette juba päeva planeerides.

Tule ja veeda üks teistugune
avastusterohek päev koos meiega!



MADI PUHKETALU (FIE PILLE RÜÜTEL MADI PUHKETALU)

Jõetaguse küla, Kadrina vald,
Lääne-Virumaa

Kohalikul toidul põhinev menüü.
Mustsõstrad, mahlad, värsked köögivilid.
Turustame otse talust.

Pille Rüütel

+372 5333 1407

maditalu@maaturism.ee

maditalu.ee



VIIKINGID MTÜ

Mädapea küla, Rakvere vald,
Lääne-Virumaa

Tooted karulaugust, turustamine otse
perenaiselt tellides.

Marika Vartla

+372 5665 6206

viikingidmtu@gmail.com

MAGASIMAA TALU

Tepelvälja küla, Halajala vald, Lääne-Virumaa

- Mesi, mahlakonsentraadid, mahlajoogid. Põnevad maitseid aiast ja aasalt.
 - Töötoad, koolitused, haridusprogrammid, avastusretked ja tuurid, vestlusringid.
- Ootame külla! Turustame otse talust ja saadame postipakiga.

Katrin Potter

- +372 5699 9573
- katrin.potter@gmail.com
- @magasimaa

Teenindame eesti, vene, inglise, soome keeles.

Magasimaal saab mõnusalt ja maitvalt aega veeta. Kuulata lugusid, teha sisukaid jalutuskäike koos juhendajaga, teha midagi oma kätega ning käia avastusretkedel lähiümbruses ja kaugemalgi.

Programm "Meie lugu": jutustame oma talu lugu ja tutvustame siinseid tegemisi. Lisaks võimalik tellida Magasimaa talu maitsete degusteerimine ja/või töötuba.



Töötoad: hea või halva tuju tegemine, taimetee pakikeste tegemine, seebi valmistamine, seebi viltimine, leivaküla ehitamine, kooskõkkamine, hea enesetunde aeg jpm.

Magasimaa toodete degusteerimine, Pop-up kohvik.

Haridusprogrammid: mesilaste ja

mesiniku aastaring, meetoodete degusteerimine. Koolitused (praktilised): šokolaadikoolitus ja trühvlite tegemine, rukkileiva koolitus, seente korjamine, lapi küünla valmistamine jm.

Avastusretked: Lobi muuseum, Lobineem, Esku kabel ja ümbrus, Oandu loodusmaja ja ümbrus, metsa seenele ja marjule.



Kodune mesi on Mageda VL OÜ kaubamärk, mille all pakub mett mesinik Leonella Sootaga Kuusalu vallas Kolga alevikus. Leonella on ka teistele mesinikele mentoriks, pakkudes

mesilasperesid ja mesilasemasid ning koolitusi. Leonella toonitab, et Põhja-Eesti mesi on täiesti erinev Eesti muude piirkondade omast, sest siinne paepealne taimekooslus on eripärane.

KODUNE MESI (MAGEDA VL)

Kolga alevik, Kuusalu vald, Harjumaa
Mesi, mesilasemad, mesilaspered, koolitused mesinikele. Turustamine otse ettevõttest ja laatadel.

Leonella Sootaga

- +372 512 7636
- Leonella55@hotmail.ee



PÄRT-JAAGU KAMA (NISUVABA MAAILM UÜ)

Salla küla, Rakke vald,
Lääne-Virumaa

Pärt-Jaagu kamajahud: Mustikakama, Vaarikakama, Sõstrakama, Pohlakama, Pandivere kama.
Tallinnas: Talu toidab lett Rimides, Prisma Peremarket, Tallinna Kaubamaja, Hääd Road (Viru tn 3), Hääd Eesti Asi (Lennujaamas).
Tartus: Kaubamaja, Gardest, Eestivili.
Pärnus: Taluturg.
Saaremaal: Saasret sahver.
Kodulehelt www.kama.ee.

Eili Taavits

+372 6545 1112
info@kama.ee
kama.ee
@www.kama.ee

Pärt-Jaagu kama on traditsiooniline Eesti toit, tervislik, värskest röstitud, hõrgu maitsega ja valmistatud unikaalseid retsepte järgides. Kasutatud on kohaliku päritoluga, osaliselt mahedat toorainet. Kõik Pärt-Jaagu tooted on 100% nisuvabad.



MARDI TALU (MARDIKATE OÜ)

Mardi Talu, Kehra küla, Anija vald,
Harjumaa

Matkamesi ja muud mesindussaadused. Matkamesi on esimese hooga saadaval MatkaSport kauplustes ning loomulikult meie enda käest.

Heiki Kruusalu

+372 5627 9700
heiki.kruusalu@gmail.com
mesindusekspert.ee
@mesindusekspert

Matkamesi annab kiiret energiat ja see on 100% naturaalne, kohaliku geograafilise tähisega Anija piirkonna mesi. Matkamesi on alati pehme ja mugav tarvitada. See on mugavas, paraja suurusega pudelis, millel on silikoonventiiliga alati puhas kork. Nii on seda turvaline seljakotti pakkida. Matkamesi on mõnus!

RAADIKO TALU

Raadiku, Tobia küla, Rakvere vald

Maasikajahu, külmuivatatud maasikad, värsked maasikad, mesi. Osta saab talust kohapealt ja veebipoest www.raadikotalu.ee.

Kaarel Kilki

+372 5389 0108

raadikotalu@gmail.com

raadikotalu.ee

@raadikotalu

@raadikotalu



Raadiko Talu on maasikakasvatusega tegelev perefirma Rakvere lähedalt. Suvel pakume klientidele värsked maasikaid, mida korjame 3 ha suurusest istandusest traktori taga veetava korjelavaga. Maasikaid tahaks ka talvel. Selleks kuivatame maasikad külmuivatamise tehnoloogia abil, millega säilivad maasikates kõik looduslikud suhkrud ja vitamiinid. Kuivatatud maasikad sobivad imeliselt

kommasendajateks ja snäkiks. Kuivatatud maasikatest toodame maasikajahu, mis sobib ideaalselt magustoitule maitse ja värvi andmiseks. Et maasikad kasvaks suuremad ja neid rohkem oleks, laseme oma mesilastel maasikaõisi tolmeldada. Lisaks tolmeldavad mesilased ka teisi ümbruskaudseid aedu ja looduslikke taimi ning kostitavad meid maitstva meega.



REBASE TALU

Märjandi küla, Järva vald, Järvamaa

Lauaõunad, õunamahl, moosid, õunakrõpsud, siirupid, tava- ja gurmeekartulid. Pakume oma kaupa Tallinna, Harjumaa, Järvamaa ja Lääne-Virumaa turgudel ja laatadel ning talust kohapealt.

Meelis Tiigemäe

+372 5650 0481

rebasetalu@gmail.com

rebasetalu.ee

@rebasetalu

Rebase Talu on õunu ja kartuleid kasvatav väike peretalu Järvamaal. Meie sooviks on pakkuda tarbija toidulauale laia valikut eesti õunu ja maitsvaid ning erilisi kartulisorte. Meie talus on kasvamas üle 100 õunasordi ja kuni 8 kartulisorti. Teeme õuntest mahlasid, moose, õunakrõpse jt õunatooteid. Valmistame taimedest looduslikke siirupeid. Kartulist kasvatame sorte, mida kauplused tavaliselt ei paku, kuid mis rahva seas või toidugurmaanide poolt hinnatud on. Lähene me klientidele individuaalselt, lähtudes tema vajadustest ning pakudes mõistlikku hinna ja kvaliteedi suhet.

KOTKA-JAANI TALU (OÜ ROHEMAJA)

Ridaküla, Kadrina vald,
Lääne-Virumaa

Kotka-Jaani talu münditeesid ja sidrunmelissi saab osta Pärnu Bio4You's, Rakvere Bio4You's, Rakvere Biore Tervisestuudios, kõikides Tallinna Bio4You kauplustes ning Kadrina Maanaiste Seltsist.

Gete Kütt

+372 5666 7088
rohemaja18@gmail.com
Kotka-Jaani-talu

Kotka-Jaani talu pakub erinevaid münditeesid ja sidrunmelissi. Lisaks laialt tuntud piparmündile ja sidrunmelissile kasvatatakse ka vähem tuntud münte nagu õunmünt, šokolaadimünt, väärismünt, mis on aromaatsed ja meeliülendava maitsega. Hooajal on taimi võimalik talust saada

värskena, talvel kuivatatud kujul. Perenaine suhtub taimedesse hoole ja armastusega, järgides esivanemate edasi antud teadmisi ja tavasid. Õigeaegselt korjatud taimed, mõtete puhtus ja tänutunne on kogu protsessi juures väga oluline, sest sellest sõltub taimede toitainetesisaldus, maitse

ja energeetilised omadused. Taimi kasvatatakse mahepõhimõttel, maad on mahedaks registreeritud ning tööd tehakse käsitsi, sest tõsiasi on see, et mida vähem on taimi masinatega töödeldud, seda paremini säilivad nende omadused.



Sagadi mõisa restoranis valmistatud toitude põhiorhk on kohalike talunike kasvatatud ja kohalike metsade pakutud toorainel, marjadest seente ja samblikeni. Kuna eriliselt meeldib peakokale valmistada toite ulukilihast, siis leiab menüüst nii metsseaprae, külmsuitsutatud põdraliha kui ka haruldase Lahemaa karuprae. Sinna kõrvale muidugi palju värskaid ja

SAGADI MÕIS

Sagadi küla, Haljala vald,
Lääne-Virumaa

Lahemaa kaunis loodus ning ajalooline mõisakompleks loovad suurepärase keskkonna mõnusaks ja sisukaks puhkuseks või produktiivseks tööalaseks koosviibimiseks. Sagadi – 550 aastat külalislahkust!

Peakokk / **Maren Rits**

+372 676 7888
sagadi@rmk.ee
sagadi.ee
@sagadimanor
@sagadimanor

kodumaiseid juurvilju. Viimaseid on peakokk pannud ka magustoitudesse, pakkudes külalistele imehead porgandikooki ja küüslaugujäätist.

Sagadi mõisakompleksis tegutsevad aastaringselt lisaks restoranile ka hotell, mõis-muuseum, metsamuuseum ning looduskool.

TAALI MESILA

Roela alevik, Vinni vald,
Lääne-Virumaa

Mahemesindustooted (mesi, meesegud, õietolm, suir, taruvaik, mesilasvahast küünlad, mesilasvahaga huulepalsam jne). Ekskursioonid talus.

Aili Taal

+372 5098734

info@taalimesila.ee

taalimesila.ee

@TaaliMesila



Mesilastega koos toimetamise kogemust on Taali Mesila pererahval juba kolm inimpõlve. Mahemesindusega alustas teine põlvkond aastal 2000. Mesilaspered toimetavad Alutaguse metsade keskel või mahetalunike põldudel tolmeldamistööd tehes. Vähendame oma ökoloogilist jalajälge ja teeme olulise osa töödest ära päikeseelektril kasutades. Nii saavad valmis mitmed

metsamarjadest meesegud, mis on müügil meie koostööpartneri Loodusvägi kaubamärgi all. Lisaks mesindusele korraldame üks kord aastas talupäeva, võtame vastu etteteatamisega ekskursioone ning jagame igakülget infot mahemesinduse ja mahepõllumajanduse kohta. Oma kogemusi anname edasi ka Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskoolis mahemesindust õpetades.



Meie missiooniks on ajalooliste retseptide ellu äratamine. Toodame erinevatest Eestis kasvavatest puuviljadest ja marjadest pastilaad ja sukaade, samuti teeme oma retsepti järgi kohalikest ürtidest pestot. Kõik, mida teeme, on ehe käsitöötoit.

Pastilaa on vanaaegne maiustuse retsept, mille juured ulatuvad Vene

köögi mitmesaja-aastasesse ajalukku. Valmistame seda orgaaniliselt kasvatatud puuviljadest ja marjadest, see on vähese suhkrusaldusega, säilitus- ja E-ainete vaba. Eriti hästi sobib snäkina matkale, tööle või kooli, kiire nälja kustutamiseks, nautimiseks puhkehetkedel, tee, veini või konjaki juurde ning ka juustutaldrikule. Samal otstarbel sobib kasutada ka sukaade

VAHVA MAIUS

Haapse küla, Jõelähtme vald,
Harjumaa

Puuviljamaiustused: pastilaa ja sukaadid, kohalikest ürtidest valmistatud pesto. Osta saab otse tootjalt, tellida läbi Facebooki lehe või leida mõnel käsitöötoidu laadal. Loodame tulevikus jõuda ka ököpoodidesse.

Marina Kaas

+372 502 1484

info@vahvamaius.ee

vahvamaius.ee

@pastilaa

ehk suhkrustatud puuvilju. Meie valikus on maiustusi igale maitsele, magusast hapuni ja kõik vahepealsed varjundid, sh kasutame õuna, erinevaid ploome, tikrit, vaarikat, musta sõstart, rabarberit, kõrvitsat, ebaküdooni, pohla ja muudki.

ÕNNELA KÜLALISTEMAJA VAKSALI TRAHTER CATERING

**Kadrina vald, Lääne-Virumaa,
Vaksali Trahter asub Tapal**

Toitlustusteenus, mis baseerub valdavalt kohalikul värskel toorainel. Me ei kasuta toidu valmistamisel külmutatud toorainet. Me ei kasuta toidu valmistamisel poolfabrikaate. Kõik pakutav valmib Vaksali Trahteri heatasemelises köögis koha peal käsitöömeetodil.

Ahto Neidek

+ 372 5650 6858

vaksalitrahter@gmail.com

@vaksalitrahter

Pakume peoteeninduse täislahendust. Klient ei pea muret tundma, kes paigutab peosaali lilleseaded, kes jäädvustab elu tähtsündmuse video- või pildimaterjalina. Loomulikult nõustame bändi või õhtujuhi tellimisel. Ka ebatraditsioonilised sündmuskorralduse variandid rabamatka või kanuumatkaga on meie pakkumises teostatavad ja on aastaid väga head tagasisidet saanud.

Õnnela külalistemaja mahutab kuni 70 pidulist või 50 seminariklienti. Vaksali Trahter Tapa linnas mahutab esimese korruse kaminasaalis kuni 30 pidulist ja 20 seminariklienti, teise korruse heade mõtete toas aga kuni 20 inimest.

Catering-teenus üle Eesti koos teeninduse ja peolaua katmisega. Peotelgi ja -mööbli rent. Peo korraldamiseks vajalike toidunõude rent.



VANA-SIRGE KÜÜLIK (OÜ INTERVENTO)

**Vana-Sirge talu, Kalme küla,
Kuusalu vald, Harjumaa**

Värske küülikuliha. Kasvatame lihatõugudest suurt heledat hõbeküülikut, naha- ja lihatõust rex tšintšiljat. Müüme elusloomi tõuaretuseks ja põhikarja uuendamiseks, samuti küülikuliha. Turustamine otse ettevõttest.

Aive Niilo

+ 372 503 7433

aive.niilo@gmail.com

VALGEJÕE VEINIVILLA (OÜ VEINIMÕISNIK)

Valgejõe küla, Kuusalu vald,
Harjumaa

100% eestimaisest toorainest
valmistatud puuvilja- ja marjaveinid:

- Valgejõe Pärlivein – kuiv, roosa, rabarberi vahuvein
- Valgejõe Valge – poolkuiv, valge, õuna-ebaküdooniavein (Põhja-Eesti esindusjook 2018)
- Valgejõe Pihlakas – poolmagus, valge, pihlakavein
- Valgejõe Punane – pookuiv, punane, arooniavein

Suurim valik veine on veinitalu kohapeal, kus on võimalik proovida ja kaasa osta kuni 10 erinevat veini.

Tiina Kuuler, perenaine/veinimeister

- +372 508 7222
- info@veinivilla.ee
- veinivilla.ee
- @veinivilla



Valgejõe Veinivillas koosneb veinimeistrite tandem ema Tiinast ja poeg Gregorist, kes on mõlemad sommeljeed. 15-aastase veinivalmistamise kogemusega Tiina hoolitseb selle eest, et veinid oleksid maitsetult puhtad ja heas tasakaalus. Gregori ülesandeks on viia kokku vein nende tarbijatega nii Eestis kui välismaal.

Kogu kasutatav tooraine on pärit Eesti pinnalt ning veinid on muuhulgas ka vegan-sõbralikud, sest mitte üheski veini valmistamise etapis pole kasutatud loomseidprodukte. Aastane toodang



on olenevalt saagiaastast 9000 pudeli ringis, kuid partiid võivad olla väga erineva suurusega – paarisajast paari tuhandeni.

Kuna veinidega seotud töid on palju, siis igapäevaseid lahtiolekuaegu ei ole ning veinitalu on võimalik külastada vähemalt 2 päeva ette kokku leppides. Meil saab veine degusteerida, pidada seminari ning nautida kohalikke veine koos kohaliku toiduga. Korraldame ka veinikoolitusi ja kõige rohkem võtame vastu kuni 45 inimest. Samuti teeme jõekaldal asuvas tünnisaunas Veinivanni ning korraldame väikeseid veinimatkasid koos degustatsiooniga Lahemaa metsatukas



Oleme vahvad ökomutid, kelle kireks on kõik, mis oma käte ja peaga tehtav – käsitöö, toitlustus ning kõik, mis ürituste korraldamist hõlmab. Vildivillas kohtuvad loomingulisus, meelerahu ja inspiratsioon. Hubase väliterrassiga kohvik teeb pai sinu kõhule ja käsitöö aitab argimuredest põgeneda. Mõni päev on täis mõnusaid filme, teine päev värvilisi jutte. Oleme rõõmsad,

kui tähistate meie juures sünnipäeva, pulma või kasvõi katsikuid. Lase meil kõige eest hoolt kanda – võta julgelt ühendust!

- Kohapeal – söök, jook, ehted, riided ja käsitöö
- Mudilastele – päevalaagrid, õpitoad, loodusmatkad, jutu- ja filmiõhtud
- Vaheldus kontorist – suve ja talvapäevad, töötoad ja välitegevused

VILDIVILLA STUUDIO, KOHVIK JA KÄSITÖÖPOOD

Tallinna mnt. 2, Aruküla,
Raasiku vald, Harjumaa

Käsitöö, küpsetised, pizza, keraamika, tervisetooted, kohalik mahekaup, koolitused, catering, töötoad, hobusõidud.

Maia Raudkivi

- +372 5627 3744
- info@vildivilla.ee
- @VildiVilla

- Rätsep kombineerib paketi ise – lai valik erinevaid töötubasid eri suuruses rühmadele (võimalus lisada paketti mõnus toitlustus)

Kui aega ja oskusi napib, tuleme appi...

Catering – telli maitsev ja mahe toitlustus meilt!

VINKYMON OÜ

Aia 8, Väike-Maarja, Lääne-Virumaa

Ebaküdooniakrõpsud, ebaküdooniamaius, ebaküdooniasiirup, ebaküdoonia toormahl, puhastatud pakendatud ebaküdoonia.

Küüslaugupulber, küüslaugusool, küüslaugukrõpsud, kooritud küüslauk. Turustame: Lõunakeskuse taluturg, Väike-Maarja taluturg, Rakvere OTT, Facebook, La Muu ebaküdooniajäätis.

Maila Vink

+372 5342 0074

maila.vink@mail.ee

@VinkymonOU



Pereettevõtte Vinkymon sai alguse aastal 2012, mil istutati esimesed ebaküdooniataimed – eesmärgiga pakkuda põhjamaa inimesele alternatiivi võõrapärasele sidrunile ja laimile. Peagi lisandus tervist ja väge pakkuv küüslauk. Mõnusalt aromaatselt ja hapukat ebaküdooniaõuna ning teravat ja turgutavat küüslauku leiab Vinkymoni

sortimendist mitmel erineval kujul. Peame väga oluliseks pakkuda puhast ja keemiavaba toorainet. Täpselt nii kasvavad ka meie taimed Lääne-Virumaa põldudel. Meie rõõmuks on tänu klientidega vahetule suhtlemisele sündinud pidevalt uusi tooteid ning seda joont kavatseme ka tulevikus hoida.



Kanepine krõps on tervisest pakatav käsitöötoode. Koostisained: maisijahu, kanepiseemned, päevalilleseemned, rapsiõli, linaseemned, Himaalaja sool ja vesi.

Krõpsu söömine omal vastutusel, sest:

- Kanepiseemned tugevdavad immuunsüsteemi, vähendavad põletikke, parandavad mälu ja ajutegevust, on kasulikud nahale, on head seedimisele, vähendavad diabeediriski.

- Päevalilleseemned aitavad põletikuliste protsesside profülaktikas, on heaks stressikaitseks, aitavad keskendumisvõimet parandada, on kasulikud naha ja juuste tervishoiuks, aitavad kaasa vereringe normaliseerimisele. Päevalilleseemned on heaks magneesiumiallikaks. Magneesium suurendab nakkusele vastupanuvõimet, aitab vältida ateroskleroosi, vähendab närvisüsteemi erutuvust, alandab vererõhku.

VÕTIKMETSA HOBIKODA

Lööri küla, Kose vald, Harjumaa

Kanepine krõbe krõps. Turustame oma talust.

Annelly Tisler

+372 525 9433

annely@votikmetsa.ee

votikmetsa.ee

- Linaseemned soodustavad seedimist.
- Maisijahu aitab tasakaalustada veresuhkrut, lahustuvad kiudained aitavad kaasa heade bakterite kasvule, mis toidavad jämesoole seina, alandades omakorda jämesoolevähi riski.

VÄIKE-MAARJA TALUTURG (VÄIKE-MAARJA PÕLLUMEESTE SELTS)

Simuna mnt 11, Väike-Maarja,
Lääne-Virumaa

Kohalikes taludes ja väikeettevõtetes kasvatatud ja valmistatud toit: juur-, köögi- ja puuvili, hoidised, jahud ja helbed, koduleib jt küpsetised, munad, teesegud, mesi jpm.

Kontaktisiku nimi **Kadri Kopso**

+372 523 6582

taluturg@vmpps.ee

vmpps.ee/taluturg

Väike-Maarja taluturg on kogukonnateenus, mis võimaldab kohalikel tootjatel turustada väga väikeste kuludega oma toodetud toitu ning tarbijatel osta värsket ja väärtuslikku lähikonnas toodetud toitu. Paljud tooted, näiteks hapukapsas ja koduleib on valmistatud traditsioonilisel, aastasadu Eestis kasutatud meetodil. Hoidised on valmistatud



valdavalt esiemade retseptide järgi. Teraviljatooted on koorimata terast, st täisteratooted. Köögiviljad ja puuviljad kasvatatud väiketalude põldudel ja aedades. Mesi kogutud Pandivere piirkonna metsadest ja niitudelt. Enamus toitu pärineb 20 km raadiusest.

Taluturg on avatud R, L 9 - 14

PURE TASTES FROM THE LIMESTONE COAST

We live on limestone coast where limestone can be seen and felt by hand. In inland, the limestone is covered with deeper soil, being visible as gravel and felt as minerals. Rivers and streams that flow towards the sea, carry the minerals with them, so sea creatures can have their share of minerals also. Our groundwater is being held among carbonate rocks. So directly or indirectly, all our animals and plants feed from limestone minerals. Come and taste the food of Northern Estonia – pure tastes the from limestone coast! In our publication you will find companies that carry the Northern Estonian local food label.

The label of Northern Estonia's local food is administered by Leader action groups Arenduskoda, Ida-Harju Kostöökoda, Partnerid and PAIK .

FOOD CULTURE OF NORTHERN ESTONIA



POTATO



FISH



BARLEY



🏠 kohaliktoit.arenduskoda.ee
📘 @pohjaestikohaliktoit