



Liivimaa maitsed

Vana-Võromaa

Põlva-, Valga- ja Võrumaa



Vana-Võromaal hoitakse au sees vanu tavasid, aga tervitatakse ka kasulikke uuendusi. Vanasti elati toidu hankimise ja valmistamise ning pidusöökide ootamise rütmis. Toidu tähtsusest annavad tunnistust tollal kasutatud sünönüümid, nagu hingepide, kehakinnitus ja maailma kinnipidaja. Kaasajal aga tunduvad toit ja söömine nii tavalised, toidudki on üle Eesti enam-vähem ühesugused. Siiski on teada mitmeid ainult Võrumaale ja laiemalt Lõuna-Eestile omaseid toite, mida mujal Eestis ei tuntud. Näiteks on kohupiim Lõuna-Eesti toit, mis siit on üle terve Eesti levinud. Sõira on vanasti tehtud ainult Seto- ja Võromaal ning Lätis. Praeguseks ongi Vana-Võromaa ja Setomaa sõirategijad seljad kokku pannud ja taotlevad siinkandis tehut sõirale Euroopa Liidu kaitstud geograafilist tähist. Liha saunas suitsutamine on samuti Lõuna-Eesti komme, mis koos suitsusaunakombestikuga on kantud UNESCO vaimse kultuuripärandi esindusnimekirja. Et tatart, kanepit ja läätsi on vaid Lõuna-Eestis kasvatatud, siis on siin tavalised olnud tatarpuder, läätseroog ja kanepitoidud. Ainult Lõuna-Eestis hautati kapsaid tangudega paksuks pudruks (nn paksud kapstad) ja tehti oa- ja herneputru (tampi). Samuti on oluliseks säilitusmeetodiks olnud taas populaarsust koguv hapendamine ehk fermenteerimine. Liharoogadele lisaks on tehtud vere- ja rupskitoite, mis ka praegu veise- ja lambakasvatajate seas (milliseid piirkonnas palju on) au sees on.

Vana-Võro (Old Võru) region respects old traditions but welcomes useful innovations. In olden days, people's life was organised in the rhythm of obtaining food, preparing food and expecting feasts. Even the Estonian synonyms of "food" used back then illustrate how important it was. Nowadays, food and eating feel so mundane, and foods across the country have become more or less the same. Still there are some dishes characteristic only of Võru County or Southern Estonia in a broader sense, which were not habitual for the rest of Estonia. For instance, curd cheese is a staple of Southern Estonia which spread to other parts of the country from here. The actual cheese made from (known as sõir) it used to be produced in Seto region, Võru County and in Latvia. These days the manufacturers of this specialty in Seto region and Vana-Võro region have united to apply for an EU protected geographical indication for the sõir made specifically in this area. The tradition of smoking meat in the sauna also originated in Southern Estonia, which, alongside the smoke sauna tradition, has been registered in UNESCO's intangible cultural heritage list. Because buckwheat, hemp and lentils were only grown in Southern Estonia, buckwheat groats, lentil stew and foods made of hemp were quite common here. It was only in Southern Estonia that a thick stew of cabbage and groats as well as mashed beans and peas were made. Fermentation was also an important preservation method, which is gaining popularity once more. In addition to meat dishes, blood pudding and offal foods were common and are still popular with beef and sheep farmers, of whom there are plenty in the region.



2019 –
Vana-Võromaa
maitsete aasta

Vana-Võromaa –
Culinary region of the Year 2019

www.flavoursoflivonia.com | www.balticseaculinary.com | www.toidutee.ee

Vana-Võromaa

Põlva-, Valga- ja Võrumaa



Toidupakkaja



Toidutootja, kes pakub degusteerimist ja kaasa ostmise võimalust



Toidutootja, kes pakub ka toitlustust

CANTERVILLA LOSS

Pikajärve küla, Valgjärve vald, Põlvamaa
+372 5301 1905, info@cantervillaloss.ee
www.cantervillaloss.ee, FB: Cantervillaloss
GPS: 58.0701, 26.5925

Otepää külje all looduskaunis kohas, metsade ning mägede keskel ootab Teid Cantervillaloss. Suurepärane koht perega puhkamiseks, lastele on suur mängumaa, restoran pakub peeneid hõrgutisi nii romantiiliseks õhtusöögiks kui seminarideks.

CANTERVILLA CASTLE. Close to Otepää, in a very beautiful place, surrounded by woods and hills, Cantervillaloss is waiting for you. A great place to relax with your family. Large playground for children. The restaurant serves both romantic meals and lunch during workshops.



PESA HOTELL

Uus 5, Põlva, Põlvamaa
+372 5622 2885, broneering@kagureis.ee
www.kagureis.ee, FB: Pesa hotell
GPS: 58.0534, 27.0472

Pesa hotelli restoran Põlvlas pakub maitseelamus omakandi roogadega, kõigis kasutatakse võimalikult palju kohalikku ja värsket toorainet ning oma metsadest korjatud seeni-marju.



HOTEL PESA.

Hotel Pesa restaurant is located in Põlva; dishes are prepared from local and fresh ingredients, as well as fruits and berries picked in the nearby forests.

UGANDI RESTO

Lipuväljak 24, Otepää, Valgamaa
+372 5833 4422, info@ugandiresto.ee
www.ugandiresto.ee, FB: Ugandi Resto
GPS: 58.0574, 26.4980

Ugandi Resto on maitsvate toitude, meeldiva teeninduse ja stiilise interjööriga restoran Otepää'l. Roogade valmistamisel kasutatakse värsket, kvaliteetset ning eelistatult kodumaist toorainet.



RESTAURANT UGANDI RESTO

Ugandi Resto is a restaurant with a stylish interior, tasty food and friendly service, located in Otepää. Meals are prepared from fresh, premium local products.

MURIMÄE VEINIKELDER

Murimäe, Truuta küla, Otepää vald, Valgamaa
+372 506 5864, info@murimaevein.ee
www.murimaevein.ee, FB: Murimäe Veinikelder
GPS: 57.9849, 26.5766

Murimäe Veinikeldris pakutakse käsitsööveini parimatest Eestis kasvavatest viinamarjadest. Talu tegeleb viinamarja-, marja- ning puuviljaveineide tootmisega, kohapeal toimub veinide degustatsioon ja koolitused.



MURIMÄE WINE CELLAR. Wine cellar Murimäe offers wine from the best grapes in Estonia. The farm produces wine from grapes, berries and fruits, organises wine tastings and workshops.

RESTORAN VIDRIK

Sangaste loss, Lossiküla, Otepää vald, Valgamaa
+372 5356 7451, triin@vidrik.ee
www.sangasteloss.com/vidrik, FB: Restoran Vidrik
GPS: 57.9020, 26.2803

Restoran a' la carte menüü põhirõhk on pakkuda kvaliteetset ulukilhila. Kalasõpradele saab Sangaste Lossi tiigist püüda Siberi tura, et tooraine oleks ja jääks alati hooajaliselt värskeks. Au sees hoitakse esivanemate toidu maitsestamise ning küpsetamise võtteid, näiteks lõkkel ja naturaalses suitsus küpsetamist.



RESTAURANT VIDRIK. Centre stage on the a la carte menu of the restaurant is devoted to premium quality game meat dishes. Fish lovers will enjoy just caught Siberian sturgeon in the Sangaste castle pond, ensuring that ingredients are always fresh. Ancient cooking techniques, such as baking on a bonfire in natural smoke, are honoured.

HOTELL METSIS RESTORAN

Kuperjanovi 63, Valga, Valgamaa
+372 766 6050, info@hotellmetsis.com
www.hotellmetsis.com, FB: Hotell Metsis
GPS: 57.7811, 26.0497

Valga südalinnas asuvas Hotellis Metsis saavad kulastajid nii sūua kui ka puhat. Restoran menüüst leibai nii uluk, kui ka kalaliharoggasid, kuusjuures eelisatatakse kohalikku toorainet. Restoran Jähisaal on aga omaette vaatamisväärsus, luges hubase õhkonnka.



RESTAURANT HOTEL METSIS. Restaurant Hotel Metsis is located in the centre of Valga, and here you can have great food and relax. On the restaurant menu you will find both game meat and fish dishes, which are mostly made from local ingredients. The Restaurant Hunter's Hall is worth a visit, at the same time enjoying its cosy atmosphere.

1

EVE DEMITŠEVA SEPA TALU

Kaagvere küla, Kanepi vald, Põlvamaa
+372 5599 9513, sepatalumeierei@gmail.com
FB: Sepa talu
GPS: 58.0223, 26.6147

Talus valimvaks tooteks on kitsepiimajuust ja muud tooted kitsepiimast. Samas talus ka lamba-, kitse-, kūlikuli- ja kodulinnukasvatus. Tooted saab osta ettetellides, talus korraldatakse suvisel ajal ekskursioone ja tutvustatakse taluelu.

EVE DEMITŠEVA SEPA FARM. The farm makes goat's milk cheese and other goat's milk products. Goats, sheep, rabbits and domestic birds are bred here. You can purchase products by ordering in advance, excursions on the farm are organised during summer.



TILLU KODUKOHVIK JA TALUPOOD

Jaama 52, Põlva, Põlvamaa
+372 520 6576, talupood@gmail.com
FB: Kodukohvik Tillu
GPS: 58.0692, 27.0907

Tillu on Põlva talupoes asuv mõnus kodukohvik. Pisut boheemilas ja eklektiline, samas üldini soe ning hubane. Pagarikoda, küpsed päev läbi saiakes ja piirkuid nii, et kohvik on pidevalt head lõhnha täis ning lelit vastvalminud saiakesed.

HOME CAFÉ TILLU AND FARM SHOP. Tillu is a home café located in Põlva farm shop. The place has a slightly eclectic, bohemian vibe, but is warm and cosy at the same time. Pastries and pies are made here every day, therefore the place is filled with pleasant aromas.



UGANDI KOHVIK

Tartu mnt 1a, Otepää, Valgamaa
+372 600 1413, info@ugandikohvik.ee
www.ugandikohvik.ee, FB: Ugandi Kohvik
GPS: 58.0583, 26.4951

Ugandi kohvik on hubane kohv Otepää südames, kus on hingelt soe, meeled magusad ning maitsed head ja puhtad. Külla tulles on tunda kvaliteetse kohvi ja magusa saiakese lõhna. Uhke vitriin on täis magusaid, suurusugused kooke - seda nii kohapeal nautimiseks kui ka kaasa ostmineks.

CAFÉ UGANDI. Café Ugandi is a cosy place in the very heart of Otepää, filled with a warm atmosphere, pleasant feelings, pure and delicious flavours. As soon as you arrive, you will feel the aroma of premium quality coffee and sweet pastries. The large showcase is filled with delicious cakes - you can enjoy them here or take them with you to enjoy later at home.



KUNSTIMÄE TURISMITALU

Risttee 6, Otepää vald, Valgamaa
+372 505 8231, info@kunstimae.ee
www.kunstimae.ee, FB: Kustumäe Turismitalu
GPS: 57.9617, 26.4007

Tali iseloomustab maitsev toit, kaunis asukoht ning lahkede ravamered. Külastajile pakutakse lisaks majutust ning saunaomadust. Kohapeal toimub põllumajandussaadustuse kasvatamine ja nendest toodete valmistamine.

KUNSTIMÄE TOURISM FARM. The tourism farm is located in a beautiful place, the food is delicious and the owners - very nice people. Guests are also provided with accommodation and a sauna. The farm grows and processes agricultural products.



KAKULAANE TURISMITALU

Laukula, Otepää vald, Valgamaa
+372 530 5056, info@kakulaane.ee
www.kakulaane.eu, FB: Kakulaane Turismitalu
GPS: 57.8838, 26.3437

Turismitalu asub Sangaste Rukkiküla lähistel keset puitumatust loodust. Tali saab maiustada hõrkude roogadega, püüda kala, käia sauna ning ööbida. Tegevusi leidub nii aktiivse puhkuse harrastajatele kui ka nautelejatele.

KAKULAANE TOURISM FARM. The farm is located near Sangaste Rukkiküla (Sangaste Rye Village), amidst wild nature. At the farm you can enjoy delicious food, catch fish, go to the sauna, and spend the night. Both lovers of active recreation and people simply looking for a pleasant way to spend time will find suitable activities.



METSIK ELU TALU

Kalde talu, Kaagjärve küla, Valga vald, Valgamaa
+372 525 5137, markase@gmail.com
www.metsikelu.ee
GPS: 57.7609, 26.2100

Kitse- ja segapõllumajandustalu, kus tehakse ise värskest toorainest toorjuust ja teisi kitsepiimasaaduseid. Samuti kasvavad talu põllul maimailm parim värse kartul, mahlahkad maasikad ja teised värsked saadused. Suvevarjuulusesse mahub suure laua tähina esitamista ning juuttu ajama 15-20 inimest. Toitlustamisel pakutakse geret einet, mis on valmistatud 100% talu enda toorainest.

METSIK ELU FARM. This farm rears goats and produces various goat's milk dairy products, making goat's cheese and other products from fresh ingredients. The farm also grows potatoes, juicy strawberries and other products. The summer outhouse provides space for 15 to 20 people to sit cosily by the table and chat. A light meal made from 100% farm products is offered.



2

KOPLI TALUKÖÖK

Kopli talu, Ihamaru küla, Kanepi vald, Põlvamaa
+372 506 6568, kairemets@gmail.com
www.koplitallu.ee, FB: Kopli talukök
GPS: 58.0455, 26.9179

Põlvamaal ajaloolise Postitee ääres asuv Kopli talukök ja puhkemaja on kokkamise koht, kus leibisetegemise rõõmu ja häidi maitseid. Kopli talukök pakub kokanduslike koosviibimisi ja privaatrestoran teenust. Suveperioodil avatud kohvik. Talu valmistas aastaringelt gelato-tüüpi jäätist.

KOPLI FARM KITCHEN. In Põlvamaa, on the side of the historic road, a farm kitchen and holiday house Kopli is located, surrounded by joy and delicious flavours. Farm kitchen Kopli offers a comfortable way to spend time and private restaurant services. The café operates during summer. Enjoy gelato type ice-cream here all year round.



TARMERE MAHEDAD KANEPI JA TATRATOOTED

Puka alevik, Otepää vald, Valgamaa
+372 5636 7225, info@estecofood.ee
www.estecofood.eu, FB: Tarmere Mahedad Kanepi- ja Tatratooted, GPS: 58.0522, 26.2226

Uuenduslikud ja maitsvad kanepi- ning tatratooted, mis on head nii köhule kui ka maitsemeelele.



HOME CAFÉ TILLU AND FARM SHOP.

Tillu is a home café located in Põlva farm shop.

The place has a slightly eclectic, bohemian vibe, but is warm and cosy at the same time. Pastries and pies are made here every day, therefore the place is filled with pleasant aromas.



GMP CLUBHOTEL & PÜHAJÄRVE RESTORAN

Tenniseväli 1, Otepää, Valgamaa
+372 507 3374, restoran@gmp.ee
www.clubhotel.ee, FB: GMP Clubhotel & Pühajärve restoran
GPS: 58.0462, 26.4688

Lõuna-Eestis, kauni Pühajärve kaldal asuvas restoranis valmivad peamikas kohalikku värsket toorainet. Kasutatakse peamiselt kohalikku värsket toorainet. Lisaks korraldatakse kulinaarseid toidusündmusi.



SANGASTE RUKKI MAJA

Valga mnt 11, Sangaste, Otepää vald, Valgamaa
+372 523 7637, info@rukkimaja.ee
www.rukkimaja.ee, FB: Sangaste Rukki Maja
GPS: 57.9252, 26.3269

Sangaste Rukki Maja on külalislahke koht maalilises Lõuna-Eestis, mis pakub hubast öömaaja, maitsvaid kohalikke toite ning lõõgastavat puhkust. Rukkirestoranis pakutakse Sangaste rukkist ja kohalikust Lõuna-Eesti toorainest valmistasutud roogaaside suupistetest magustoituideni.

SANGASTE RUKKI MAJA GUESTHOUSE. Sangaste Rukki Maja Guesthouse is a welcoming place in Southern Estonia, where you can spend the night, enjoy local dishes and relax. In the rye restaurant you can taste dishes prepared from Sangaste rye and local southern Estonian products - starting from soups to desserts.



UIBO TALU

Sooru, Valga vald, Valgamaa
+372 538 2395, info@uibotalu.ee
www.uibotalu.ee, FB: Uibo Talu
GPS: 57.8563, 26.1132

Uibo Talu pakub oma klientidele värskest sealhast valmistatud maitsvaid tooteid, mis sisalduvad võimalikult vähe säilitus- ja lisaaineid, kandes edasi traditsioonilisi Eesti maitsed.



UIBO FARM.

Uibo farm offers customers fresh pork dishes, using as little preservatives and additives as possible, characterised by traditional Estonian flavours.



NAKATU TURISMITALU

Ringiste küla, Valga vald, Valgamaa
+372 501 8761, info@nakatu.ee
www.nakatu.ee, FB: Nakatu Turismitalu
GPS: 57.7475, 26.3091

Turismitalu asub looduskaunis Karuла Rahvuspargis. Kohapeal saab nii süua kui ka ööbida. Külastajatele pakutakse suures osas kohalikust toorainest ning taluköögis valmistasutud toitu. Talus kasvatatakse geret.



NAKATU TOURISM FARM. The property is located in the picturesque Karuла National Park. Here you can have a meal and spend the night. The food is mainly prepared from local ingredients in the household kitchen. The farm also breeds bulls.





Ettetellimisel



Avatud kindlatel kellaegadel



Avatud kindlatel kuudel



Majutus

ÖÖBIKU ÜRDITALU

Tsirgumäe küla, Valga vald, Valgamaa
+372 529 5578, inge.podermanniste@gmail.com
www.taimetee.ee
GPS: 57.5956, 26.3160

19

Ööbiku Ürditalu on mahemeetodil ürtide, marjade ja köögiviljade kasvatamise ning neist toodete valmistamisega tegelev talu, mis asub ökoloogiliselt puhtas piirkonnas. Toodetakse ka kuivatatud juurvilju, puuvilju ja marju.



ÖÖBIKU HERB FARM. Ööbiku herb farm is located in an ecologically clean area and is engaged in the cultivation and further processing of herbs, berries and vegetables using organic methods. It also dries vegetables, fruits and berries.



PALVEMAJA TALU

Osula küla, Sõmerpalu vald, Võrumaa
+372 511 2610, endelleius@hot.ee
www.palvemajatalu.eu
GPS: 57.8858, 26.8149

Külikuid kasvatava talu tootmissuunad on tõukülkute liha ja lihatoodete, naha ja käsitöö müük. Edu saladus - kvaliteetne sööt, korralikud pidamistingimused, veterinaarne kord ja küllikute heaolu.



PALVEMAJA FARM. Rabbit farm offering rabbit meat, skin and its products. The key to success is high-quality food, veterinary care and good rabbit-keeping conditions.



TOOMEMÄE TALURESTORAN MAAGÖKÖNÖ

Toomemäe, Saabolda küla, Setomaa vald, Võrumaa
+372 5341 8777, toomemaetalu@gmail.com
FB: Toomemäe talu kodurestoran Maagökönö
GPS: 57.8766, 27.7711

Puhaste maitseteega lihtne toit, mis oli veel vanaema-de ajal igapäevane, on praegu tunnistatud gurmee-toiduks. Pakutakse just sellele kandile iseloomulikke pereraha lapsepõlve kuulunud roogasid. See, et tooraine on lähiümbrusest ja puhas, on iseenesest mõistetav.

TOOMEMÄE FARM HOME RESTAURANT MAAGÖKÖNÖ. A light meal with pure taste, which was so common during the times of our grandmothers, is now considered a gourmet privilege. Meals characteristic to this region are served here. It goes without saying that ingredients are pure and from the vicinity.



ÖÖBIKUORU VILLA

Tiidi küla, Rõuge vald, Võrumaa
+372 5099 666, villa@oruvilla.ee
www.oruvilla.ee
GPS: 57.7258, 26.9295

Ööbikuoru Villa kohvik-restoran Andreas pakub menüüd, mille koostamisel on inspiratsiooni saadud Võrumaa töidukultuurist, au sees on kohalik tooraine. Soov on, et toidu juures oleks kõik ideaalne: maitse, tooraine, välimus.



ÖÖBIKUORU VILLA. Ööbikuoru Villa café-restaurant Andreas, created a menu inspired by Võrumaa traditions, and local ingredients are highly valued here. We want everything in the food to be perfect: taste, ingredients, appearance.

KOLOTSI TALU

Voki küla, Västseliina vald, Võrumaa
+372 5333 8895, merle@kolotsitalu.ee
www.kolotsitalu.ee, FB: Kolotsi Kitsejuust
GPS: 57.7471, 27.1457



Mahe peretalu Võrumaal, Haanja rahvuspargis. Talu tegevuses on kitsekasvatus ja kitsepiimast juustu valmistamine. Talus korraldatakse degusteerimist ja ekskursioone, mille käigus näeb kitsi ja piima teekonda laudast juusturiulisse.



KOLOTSI FARM. Organic family farm located in Võrumaa, Haanja Nature Park. The farm rears goats and makes goat's cheese. Tastings and excursions are organised here; you will see how the milk from the cowshed turns into a cheese wheel.

SUHKU TURISMITALU

Mää-Suhka küla, Rõuge vald, Võrumaa
+372 5193 8000, suhkatalu@gmail.com
www.suhka.ee
GPS: 57.6833, 27.1167



Suhka talu toit pöhineb kohalikel vanavanematelt saadud traditsioonidel ja kohalikul toorainel. Lisaks pakutakse majutust miljööväärtuslikeks keskkonnas ja elamusretki kohtaressesse, kuhu ise ei oska minna.



SUHKU TOURISM FARM. Suhka farm observes old traditions and serves local food. It also offers accommodation in a picturesque location. In addition, here you can learn of hiking routes in places you will not hear about elsewhere.

UHTJÄRVE ÜRGORU NÖIARIIK

Uhtjärve küla, Antsla vald, Võrumaa
+372 5333 2253, noiariik@gmail.com
www.noariik.ee, FB: Uhtjärve Ürgoru Nöiariik OÜ
GPS: 57.8905, 26.5682

Nöiaköök pakub maitsvaid roogasid ümbruses kasvanud tooraunist. Kindlasti tuleb ära proovida nögesesupp, mis on valitud Lõuna-Eesti parimaks supiks. Nöiariik on sobiv koht aktiivseks puhkuseks nii peredele kui suurematele seltskondadele.

WITCH LAND OF THE ANCIENT VALLEY OF UHTJÄRVE. The magic kitchen offers tasty dishes from ingredients grown in the surroundings. Definitely try the nettle soup, which is recognised as the best soup of Southern Estonia. Uhtjärve Ürgoru Nöiariik is suitable for active recreation for both families and larger groups of people.



INARA VANAVALGÖ KOHVITARÖ
Mikitamäe küla, Setomaa vald, Võrumaa
+372 516 8422, luigasinara@gmail.com
GPS: 57.9981, 27.5475

Vanas rahvamajas asub armas kohvik, kus tehakse unikaalset kiviast sõira, käsitsööna valmivad plemennid, vadsad, kukeseene-ao-kruubisupp, angervaksa-siirupist jook.

INARA VANAVALGÖ KOHVITARÖ. Lovely café, located in the old folk house; here you can buy unique cheeses, dumplings, chanterelle-bean-pear barley soup, vadsas, meadow-sweet syrup drink.



TAARKA TARÖ KÖÖGİKÖNÖ

Seto Seltsimaja, Obinitsa küla, Setomaa vald, Võrumaa
+372 5620 3374, rieka@taarkatare.com
http://taarkatare.com, FB: Taarka Tarö OÜ
GPS: 57.8106, 27.4403

Taarka Tarö Köögikönö asub traditsioonilises seto talumajas, kust leidub lisaks seto traditsioonilisele söögile soomeugri ja ukraina maitseid.

TAARKA TARÖ KÖÖGİKÖNÖ. Taarka Tarö Köögikönö is located in the traditional Seto Farm House, and besides the Seto traditional dishes, also offers flavours of other Finno-Ugric nations and Ukraine.



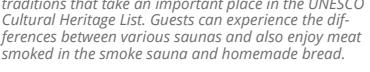
MOOSKA SUITSUSAUNA TALU

Mooska talu, Haanja küla, Rõuge vald, Võrumaa
+372 503 2341, eda.eeroja@gmail.com
www.mooska.ee, FB: Mooska suitsusaunalihu

GPS: 57.7316, 27.0569

Mooska suitsusauna talus Haanjaamaa kutsuvad kolm suitsusauniga huviliste tutvuma Vana-Võrumaa saunapärandiga, mis on leitud väärika koha UNESCO vaimse kultuuripärandi esindusnimekirjas. Talu külalised saavad tutvuda saunaide eripäradega, miskatse saunas suitsutatud liha ja kodus kütspetätatud leiba.

BLACK SAUNA MOOSKA. Located in Haanjaamaa, invites sauna lovers to get to know Vana-Võrumaa sauna traditions that take an important place in the UNESCO Cultural Heritage List. Guests can experience the differences between various saunas and also enjoy meat smoked in the smoke sauna and homemade bread.



JÖENIIDI PUHKEMAJA

Trolla küla, Rõuge vald, Võrumaa
+372 5304 7333, joeniidutalu@gmail.com
FB: Jõeniidi Puhkemaja
GPS: 57.7219, 27.0851

Jõeniidi talu on armas väike peretalu, mis pakub majutust ja töötlustust oma kasvatatud mahedast põllumajandustoodangust - köögiviljad ja kitsepiimatooted.

JÖENIIDI HOLIDAY HOUSE. Jõeniidi is a small, lovely family farm offering accommodation and meals from vegetables grown on its farm and goat's milk.

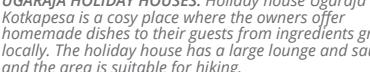


UGARAJA PUHKEMAJAD

Kotkapesa talu, Jeedasküla küla, Võru vald, Võrumaa
+372 520 8041, info@ugaraja.ee
http://ugaraja.ee, FB: Ugaraja puhkemajad
GPS: 57.7234, 27.2787

Ugaraja Kotkapesa puhkemaja on hubane koosviibimiste koht, kus pererahvas kogub ümbruses kasvanud tooraunistest koduseid toitustid just selliselt nagu külalised soovivad. Puhkemajas on suur saun, saun, ümbruses põnevad matkarajad.

UGARAJA HOLIDAY HOUSES. Holiday house Ugaraja Kotkapesa is a cosy place where the owners offer homemade dishes to their guests from ingredients grown locally. The holiday house has a large lounge and sauna, and the area is suitable for hiking.

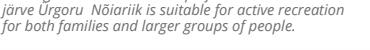


PÜHAJÖE PRUULIKODA

Pollaku, Kärgula küla, Võru vald, Võrumaa
+372 505 6971, humalajook@gmail.com
FB: Pühajöe pruulikoda
GPS: 57.9224, 26.7278

Võrumaa esimene väikepruulikoda toobab maitsvat õlut, mis vallutanud eriti Lõuna-Eesti elanike süda-met, et vaheldust pakkuda. Aeg-ajalt toodetakse ka "Jevgeni" vett.

PÜHAJÖE BREWERY. Võrumaa's first small beer brewery produces a delicious beer that has specially conquered the hearts of the people of Southern Estonia. Every now and then we are also preparing Yevgeny water.



SETO TSÄIMAJA

Pikk 56, Värska, Põlvamaa
+372 505 4673, info@setomuuseum.ee
www.setomuuseum.ee/tsaimaja, FB: Seto Tsäimaja
GPS: 57.9433, 27.6507

Seto Talumuuseumi Tsäimajas saab süüa Seto rahvustoite käsitsööna valminud savinöödest, kuulata seto laulu ja pillilugusid.



ITI LEEVÄKÜÜK

Obinitsa Külateskü, Obinitsa, Setomaa vald, Võrumaa
+372 5455 1080, leevavabrik@gmail.com
FB: Iti Leevavabrik ni Küük
GPS: 57.8119, 27.4464

Asub Obinitsa Külatesküses, suvekuudel avatud iga päev, talvisel ajal ettetellimisel. Leivaastjas juurteisega taluleiva ja -saija õpitoad. Kohvikus küpetstatakse ilma vormita põrandaleiba, seemnetega speltaleiba, erinevaid saiaike.

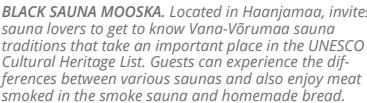
ITI LEEVÄKÜÜK. Located in Obinitsa Village, open daily in the summer, please book in advance in winter. White bread and rye bread baking masterclass with natural yeast preparation. The café bakes brown country bread, bread with seeds, various white breads.



UUE-SAALUSE VEINITALU

Köövi saar, Uue-Saaluse küla, Rõuge vald, Võrumaa
+372 518 3249, maris.kivistik@gmail.com
www.koduveinid.ee, FB: Uue-Saaluse veinitalu
GPS: 57.7476, 27.1097

Võrumaa imelisel koppelmaastikul kasvavatest marjadest ja puuviljestest valmistab pererahvas oma talus veini, tutvustatakse talu marjapõde ja veinitegu, korraldatakse degusteerimisi ja veinikoolitust.



UUE-SAALUSE WINERY. From the berries and fruits that grow in the wonderful Võrumaa hilly area, farmers make wine, introduce guests to their garden, explain the wine making process, organise tastings and classes.



VASKNA TURISMITALU

Plaksi küla, Rõuge vald, Võrumaa
+372 5650 7773, vaskna.talu@mail.ee
www.vaskna.ee, FB: Vaskna turismitalu
GPS: 57.7104, 27.0701

Suure Munamäe taga Haanja Looduspargis asuv Vaskna turismitalu pakub oma pere pārandiga seotud toitused. Tähisatakse rahvakalendripäevi. Külaste lemmikuteks on kujunenud pere retseti järgi tehtud paksud kapsad koos naabertalus kasvatatud kollaste kedu kartulitega, magustoitudest on lemmik Haani neikööni.

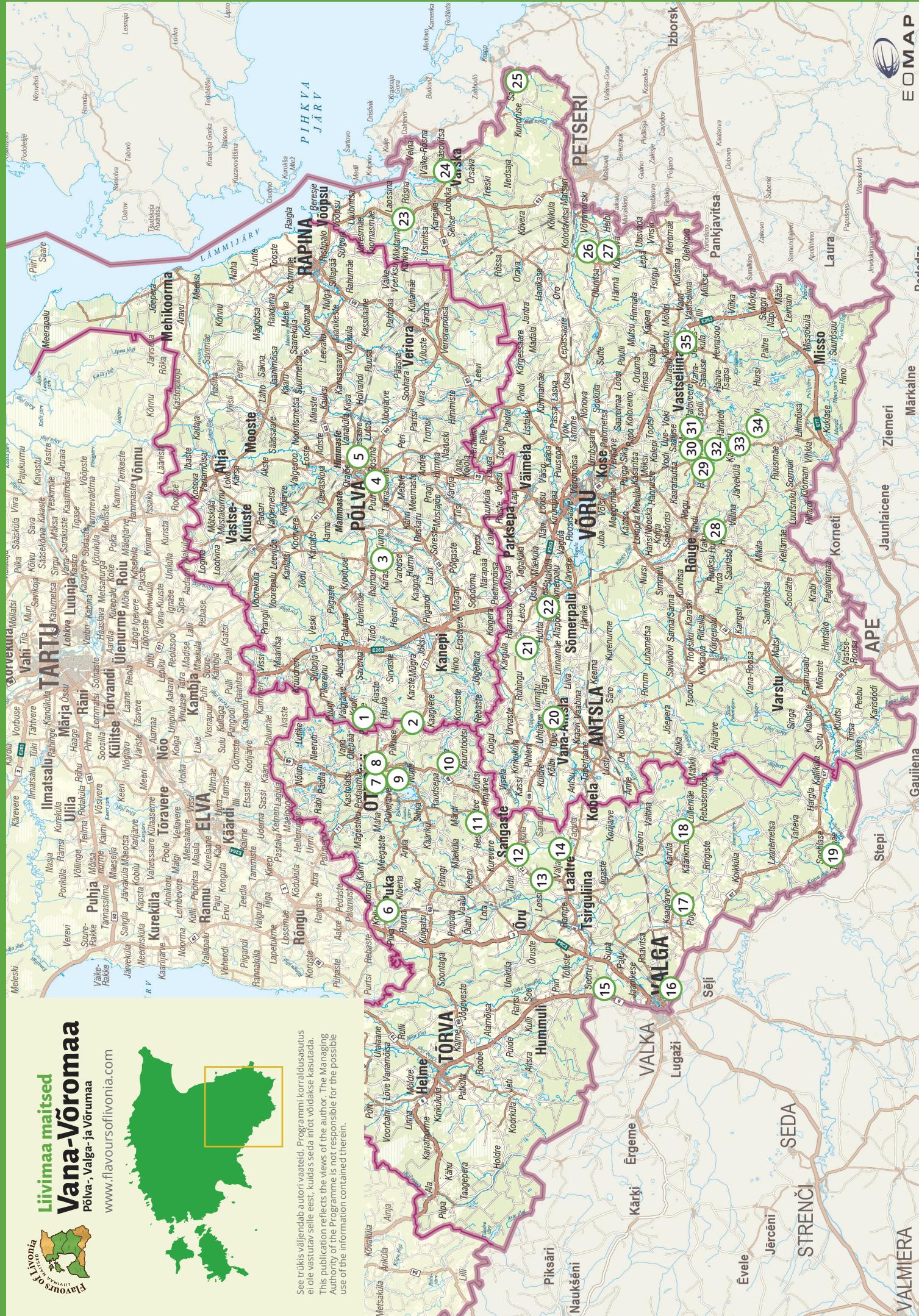
VASKNA TOURISM FARM. Behind the Great Munamägi Haanja nature park, is Vaskna tourism farm, where they prepare traditional meals of their family. National holidays are also celebrated here. The favourite family recipe amongst guests is the "fatty cabbage" prepared with yellow potatoes from the neighbouring farm, and from the desserts, guests like Haani neikööni the most.



Flavours of Livonia

LIVONIA MAITSEDE





Liivimaa maitsed
Vana-Võromaa

www.flavoursoflivonia.com



See triikis väljendab autorit vaateid. Programmi korraldusasutuse ole vastutav selle eest, kuidas seda infot võidakse kasutada.

This publication reflects the views of the author. The Managing Authority of the Programme is not responsible for the possible use of the information contained therein.