



Liivimaa maitseed

Viljandimaa



Mulgimaa on tuntud linakasvatusega jõukaks saanud talude poolest, mis tingis kohalike toitumise leviku üle Eesti, kui kaubaks läks mõni talu kaugemal või vahetati elukohta. Nii tunneme mulgi putru, kapsaid ja korpe terves Eestis. Need on kantud ka Eesti vaimse kultuuripärandi nimistusse. Mulgimaalt on pärit veel segakama, mis sisaldab erinevaid tera- ja kaunvilju.

20. sajandi algupoolel tegutsenud Liplapi kodumajanduskool oli aga esimene selline õppeasutus kogu tsaari-Venemaal. Vana Viljandimaa tervikuna iseloomustabki uuendustega kaasaminek, sealjuures osatakse oma sesoonsusel ning säästlikul tootmisel tuginevat toidupärandit hinnata ning seda hoitakse jätkuvalt au sees. Oma päritolu rõhutavad tänapäevalgi tegutsevad piirkonna toidutootjad, kes on koondunud kohaliku Viljandi OTT toiduvõrgustikku.

Ka piirkonna söögikohtade menüüdes on mulgi toidud eraldi välja toodud. Mitmel pool korraldatakse toiduvalmistamise õpitubasid, näiteks Olustvere mõisas saab ise leivaküpsetamist proovida. Suvel toimuvat Viljandi Hansalaat ja Viljandi pärimusmuusika festivali oodatakse aga alati põnevusega, sest mõlemad pakuvad toiduhuvilistele uusi maitseid ning elamusi.



Mulgimaa, a historical and cultural area in Southern Estonia, is known for its farms which have become rich by growing flax, which resulted in local foods spreading all over the country when a remote farm was sold, or a family relocated. For example, dishes like "Mulgi groats" (barley groats with mashed potatoes and fried diced pork), "Mulgi cabbage" (stewed sauerkraut with barley groats) and curd cheese pastries are known all over Estonia. They have been included in the Estonian Cultural heritage List. The Mulgi region is also where so called "mixed kama", mixed flour made of various grains and legumes, originated. Moreover, the Liplapi school of home economics, which operated there in early 20th century, was the first educational facility of the kind in Russian Empire. Old Viljandi County as a whole is characterised by welcoming changes and innovations with an open mind while still appreciating and respecting its culinary heritage based on the seasonal principle and sustainable use of produce. Local food manufacturers emphasise their origin to this day, having founded their own regional food network "Viljandi OTT". Menus in local food establishments also typically list Mulgi dishes separately. There are numerous cooking workshops, for example, bread baking on Olustvere manor. The summer fair during Viljandi Hanseatic days as well as Viljandi Folk Music Festival are the occasions to eagerly expect every year as both are sources of new tastes and experiences for foodies.



Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund



Viljandimaa

ENERGIA TALU

Vihi küla, Põhja-Sakala vald, Viljandimaa
+372 518 5151, info@energiatalu.ee
www.energiatalu.ee; FB: Energia Talu-Ravimtaimakeskus ja Oko-Spa, GPS: 58.5853, 25.3797

Looduspäraselt kasvatatud ravimtaimed, lõkkeõhtud, erilise hoolega valitud retseptide järgi valmistatud toidud. Energia talus kasvatatakse ravimtaimi, pakutakse tooteid ja teenuseid, mis on kõik seotud ravimtaimede ja positiivse energiaga.

ENERGIA FARM. Organically grown herbs, evenings round the campfire, food cooked according to special recipes. Energia farm grows medicinal plants, offers goods and services related to herbs and positive energy.



1

PINKSA KÜLALISTEMAJA

Pinska küla, Viljandi vald, Viljandimaa
+372 5665 3333, info@pinksamajutus.net
www.pinksamajutus.ee, FB: Pinska külalistemaja
GPS: 58.3505, 25.5218

Pinska külalistemaja on pereettevõtte, mis asub endisaegse Lõpinska karjamõisa maal. Toidud on valmistatud ümbruses kasvanud toorainest ja kohalike traditsioonide arvestades.

PINKSA GUESTHOUSE.

Guesthouse Pinska is a family-owned company located on the former Lõpinska country manor land. The food is prepared from local ingredients and according to local traditions.



4

MÄNNIKU METSATALU

Intsu küla, Viljandi vald, Viljandimaa
+372 5343 2884, metsatalu@metsatalu.ee
www.metsatalu.ee
GPS: 58.2984, 25.5893

Männiku Metsatalus kasutatakse ja väärtustatakse kohaliku toidu toorainet, eriti taimetoitu. Aastate pikkune taimetoidu valmistamise kogemus on toonud talu külalisi üle maailma, võõrustatakse grupe.

MÄNNIKU FOREST FARM. Männiku forest farm uses local ingredients, especially from plants. Thanks to the years of experience in the production of plant origin food, the farm is visited by guests from all over the world; only groups are admitted.



5

PAJUMÄE TALU

Abja-Vanamõisa küla, Mulgi vald, Viljandimaa
+372 5664 1298, info@pajumae.ee
www.pajumae.ee
GPS: 58.0981, 25.3019

Pajumäe talu on kena taluke Mulgimaa roheluses, mis toodab mahepõllumajanduslikult erinevaid piimatootmeid. Kohapeal on näha piimatootmise etapid alates karjamaast ja lehmadest kuni kaasage meiereini.

PAJUMÄE FARM. Pajumäe is a small, nice organic farm located in the green Mulgimaa, and produces various dairy products. You will have the opportunity to look at all stages of milk production - from cows on the pastures to dairy processing.



6

MULGI PRUULIKODA

Kõvaküla, Karksi vald, Viljandimaa
+372 502 9516, info@mulgipruul.ee
www.mulgipruul.ee, FB: Mulgi Pruulikoda
GPS: 58.0920, 25.5757

Mulgimaa südames on rajatud pere pruulikoda austusest kohaliku toidu ja joogi vastu. Pruulikoja külalaste saab ülevaate õlleteo protsessist ja toorainest ning mekkida erinevaid sorte ehtsat Mulgi õlut.

MULGI BREWERY. In the very heart of Mulgimaa there is a family brewery that respects local foods and beverages. Visitors can observe the beer making process and taste different sorts of Mulgi beer.



7

EESTI PIIMANDUSMUUSEUM

H. Rebase 1, Imavere, Järvamaa
+372 503 3886, info@piimandusmuuseum.ee
www.piimandusmuuseum.ee
FB: Eesti Piimandusmuuseum, GPS: 58.7336, 25.7666

Eesti piimandusmuuseum tutvustab ja propageerib piimatoodete valmistamist kodusel viisil. Avatud näitused ja väljapanekud piimanduse ajaloost. Muuseumis saab osaleda kohuse, sõira, jäätise ning või valmistamise töötubades.

ESTONIAN DAIRY MUSEUM. Estonian Dairy Museum tells guests about making dairy products at home, displays and exhibitions on dairy history are also available here. The museum also organises sweet cheese snack, cheese, ice-cream and butter making masterclasses.



8

LEIVAKODA

OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOI
Mõisa allee 12, Olustvere, Põhja-Sakala vald, Viljandimaa
+372 437 4280, loss@olustveremois.ee
www.olustveremois.ee, GPS: 58.5554, 25.5670

Leivakoda ehk magasait on valminud 19. sajandi teisel poolel. Hoones asub püsiekspositsioon, mis tutvustab maaharimist mõisaajal kuni leiva küpsetamiseni välja. Leivaküpsetamine etetellimisel.

OLUSTVERE MANOR BREAD STUDIO.

The barn was built in the second half of the 19th century. The building has a permanent exhibition, where you can see how land management and bread baking took place in the manor. We bake bread if you order in advance.



2

RAUDNAELA KÕRTS

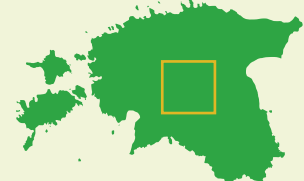
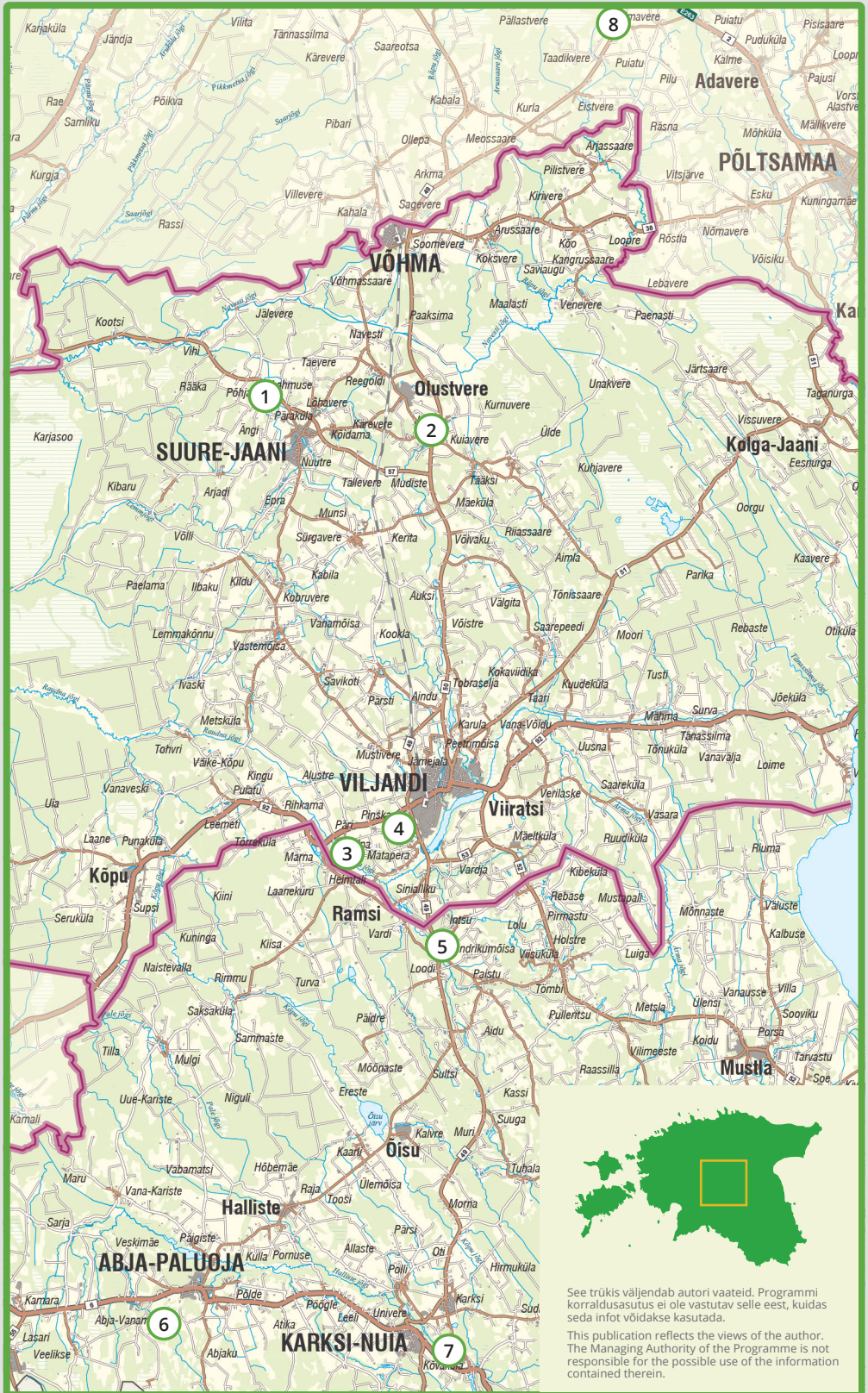
Teeristi, Raudna küla, Viljandimaa
+372 5665 3333, info@pinksamajutus.net
www.raudnael.com, FB: Raudnaela kõrts
GPS: 58.3386, 25.4780

Raudnaela kõrts asub Pärnu-Tartu maantee ääres, endise Raudna kõrtsi (1700.a) kohal, Viljandist 15 minuti autosõitu. Külalastajatele pakutakse maitsvat, kiiret kodumaist toitu, korraldatakse temaatilisi õhtusööke.

PUB RAUDNAELA. The pub Raudnaela is located near Pärnu-Tartu highway, in the place of the former Raudna inn (1700), 15 minutes' drive from Viljandi. Guests can enjoy delicious home-made dishes, as well as a themed dinner.



3



See trükitis väljendab autori vaateid. Programmi korraldusastutus ei 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.

Toidupakkuja

Toidutootja, kes pakub degusteerimist ja kaasast ostmise võimalust

Toidutootja, kes pakub ka toitlustust

Majutus

Etetellimisel

Avatud kindlatel kellaegadel

Avatud kindlatel kuudel