



Liivimaa maitseed Läänemaa ja saared

Вкус Ливонии Ляэнеский уезд и острова



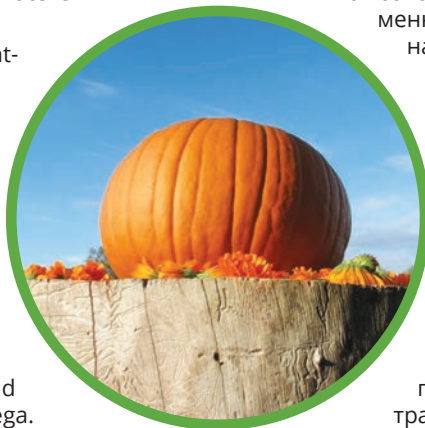
Läbi aegade on **Lääne-Eestis toidulaua** katnud siinse kandi põllud, ümbritsev meri ja metsad. Tänapäeva tüüpilised toidud Lääne-Eestis on rukkileib, kala, juurviljad ja teraviljad. Kalaliikidest on siinkandis tuntud räim, kilu, ahven, latikas, vimb, siig, lest, tuulehaug. Toidulauda rikastavad mahe rohumaaveise- ja lambaliha. Taluperede laualt ei puudu kartuli-hapukapsasupp, klimbisupp ja tanguvorst. Oluline osa on hoidistel, kastmetel ja erinevatel siirupitel.

Saaremaa piirkonnale on autentsed pannileib, suitsukala ning Muhust pärit hapurokk.

Hiiu toit meenutab pigem kihavat küla, kus üks maitse viib teiseni, mõnustast kohvikust on võimalik astuda ehedasse kõrtsi ning seda saadab muhe Hiiu jutt ning traditsioone austav ja äravahetamatu ümbrus. Hiiu rahvuslikuks toiduks on nimetatud odrajahust valmistatud kärke, mida tehti vereta ja verega.

Vanimat kastet, silgusoolvett, nimetati Saaremaal ja Hiiumaal lagaks, näiteks silgula. Hiiumaal keedeti kastet ka lihasoolveest, veest ja odrajahust. Kui seda kastet aga täiustati rasva või lihatükkide juurdelisamisega, siis saadi nött või jahunott. Ruhnu rootslaste pühade- ja pühapäevatoiduks oli klimbisupp.

Õlletegemine on saartel ja Läänemaal üldine. Kõikides kadakakasvukohtades on õlletegemisel alati kasutatud ka kadakaoksi.



На протяжении веков жителей Западной Эстонии кормили здешние поля, леса и море. В наши дни типичными блюдами и продуктами Западной Эстонии можно назвать ржаной хлеб, рыбу, овощи и злаки. Наиболее известные виды рыб в этом регионе – салака, килька, окунь, лещ, рыбец, сиг, камбала и сарган. Для мясной части

меню характерна органическая баранина и говядина травяного откорма. Типичные

блюда для сельского стола – кислые щи с картофелем, суп с клецками и крупяная колбаса. Большую роль играют домашние консервы, соусы и различные сиропы.

Аутентичными блюдами Сааремаа являются копченая рыба, жареные лепешки и ферментированный мучной напиток харуроокк, позаимствованный у народа острова Муху.

Кухня острова Хийумаа скорее напоминает людное село: один вкус перетекает в другой, из кафе можно попасть в настоящий трактир, и все это под гул добродушных разговоров на местном диалекте в традиционной и неповторимой атмосфере. Народными блюдами на Хийумаа считаются ячменные колобки, которые также бывают кровавыми.

Салачный рассол – древнейший вид соуса, известный на Сааремаа и Хийумаа. Жители последнего также варили соус из воды, муки и жидкости от солонины, для сытности иногда добавляя жир или кусочки мяса. Воскресной и праздничной едой считался суп с клецками.

Для Ляэнеского уезда и островов обычным было пивоварение, а везде, где рос можжевельник, при варке пива применяли можжевеловые ветки.



Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund



Läänemaa ja saared



Toidupakkuja
Услуги питания



Toidutootja, kes pakub degusteerimist ja kaasa ostmise võimalust
Производитель продуктов питания, предлагающий продукты к дегустации и на продажу

PIHLA TURISMITALU

Pihla talu, Kopu küla, Hiiumaa
+372 5665 7699, pihlaturism@gmail.com
www.pihlatalu.ee, FB: Pihla Talu
GPS: 58.9071, 22.2121

1

Pereettevõtte, mis kasvatab võimalikult palju toorainest ise. Toiduks kasutatakse palju isepüütud kala ja ulukiliha. Looduskaunis koht, kus perega puhata.



ТУРИСТИЧЕСКОЕ ХОЗЯЙСТВО PIHLA. Семейное предприятие, самостоятельно выращивающее разнообразное исходное сырье для производства собственных продуктов, члены которого также занимаются рыбалкой и охотой. Волшебное место, где можно отдохнуть с семьей.

TRIINU ÕUNAMAHL

Esiküla, Kassari, Hiiumaa
+372 518 9693, triinusoc@gmail.com
http://triinuõunamahl.weebly.com
GPS: 58.8670, 22.8453

3

Üks tõeliselt mõnus mahe õunamahl. Õuna ja astelpaju kasvatamise mahetalu. Külalastajatele pakutakse talu külastust, näidates aedasadid, tootmisruume ja masinaid, lisaks saab erinevaid mahlasid degusteerida ja kaasa osta.



ХОЗЯЙСТВО TRIINU. Действительно вкусный яблочный сок. Биологическое хозяйство, выращивающее яблоки и облепиху. Посетители могут осмотреть хозяйство, сады, производственные помещения и оборудование, а также продегустировать и купить соки.



Kõpu tuletorn ja kohvik / Маяк Кыпу и кафе Tuletorni

PILGUSE MÕIS

Jõgela küla, Saaremaa
+372 524 0033, info@pilguse.ee
www.pilguse.ee
GPS: 58.2605, 21.9837

8

Pilguse mõis pakub mõisaproua retseptide järgi valmistatud imemaitset toiduelamusi, kombineerides kohalikke traditsioonilisi toite kaasaegses võtmes. Õdusad toad toovad kosutava une, hoolikalt koostatud menüü pakub maitseelamusi ning seiklused ja saunad värskendavad vaimu.



МЫЗА PILGUSE. На мызе Pilguse хозяйка готовит лакомства, сочетая местные традиции с современными кулинарными приемами. В спальнях гости смогут насладиться освежающим сном, составленное особым образом меню станет для них приятным вкусовым сюрпризом, а сауна укрепит их дух.



Kiviaiad Muhu saarel / Каменные ограды на острове Муху

LEPANIIDI MAHETALU

Lepaniidi talu, Ristivälja küla, Käina, Hiiumaa
+372 5663 3294, kairevannas@hotmail.ee
FB: Lepaniidi
GPS: 58.8478, 22.7652

2

Lepaniidi talupoold asub vaid 15 minutilise autosõidu kaugusel Kärdlast. Talus kasvavad kitsed ja lambad ning kasvatatakse erinevaid köögivilju.



БИОЛОГИЧЕСКОЕ ХОЗЯЙСТВО LEPANIIDI. Магазин хозяйства Lepaniidi находится всего в 15 минутах езды от Кярдла. В хозяйстве разводят коз и овец, а также выращивают различные овощи.

PÕHJA TOOMA MAJUTUS

Sääre küla, Hiiumaa
+372 507 8477, pohjatooma@gmail.com
http://pohjatooma.wixsite.com/hiiumaa
FB: Põhja Tooma majutus Hiiumaal, GPS: 58.9698, 22.9126

4

Rahulik looduslähedases miljöö suurepärase puhkus. Süüa pakutakse Hiiumaa parimast toorainest ja külalastaja soovide järgi. Lisaks saab nautida saunamõnuseid ehedas puuküttega saunas ja kümbelustünnis, lastele mänguplats.



МЕСТО ДЛЯ НОЧЛЕГА PÕHJA TOOMA. Спокойное место на лоне природы, где можно отлично отдохнуть. Из доступных в окрестностях Хиумая продуктов здесь готовят различные блюда, следуя пожеланиям гостей. Кроме того, здесь можно насладиться аутентичной сауной с деревянным отоплением, искупаться в бочке, а для детей оборудована игровая площадка.

HELTERMAA KÄSITÖÖMAJA

Heltermaa sadam, Hiiumaa
+372 515 0319, kasitoomaja@gmail.com
http://heltermaakasitoomaja.voog.com
FB: Heltermaa Käsitöömaja, GPS: 58.8669, 23.0408

5

Heltermaa Käsitöömaja on Hiiumaa kohalikku toidutoodangut ja käsitööd müüv pood, avatud suveperioodil.

Valik on väga rikkalik, alates keraamilistest nõudest, lõpetades Hiiumaa limonaadidega.



ДОМ РЕМЕСЕЛ HELTERMAA. Дом ремесел Heltermaa – это магазин произведенных в Хиумая продуктов и изделий рукоделия. Магазин открыт в летний сезон. Выбор очень широк, начиная с керамической посуды и заканчивая лимонадами производства Хиумая.

POPI ÕKOTALU

Popi talu, Iide küla, Saaremaa
+372 525 1896, popi.yrdaed@gmail.com
FB: Popi õkotalu
GPS: 57.9786, 22.1037

6

Pisike elustiilitalu Saaremaal, kus tegeletakse ravim- ja maitsetaimede kasvatamise, korjamise, töötlemise ja turustamisega. Talus on külastajatel võimalus aias jalutada, korjata taimi ja osaleda õpitubades.



ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ХОЗЯЙСТВО POPI. Расположенное на Сааремаа маленькое хозяйство с особым стилем жизни, которое занимается выращиванием, производством, переработкой и торговлей лекарственными растениями и пряностями. Гости могут погулять по саду, заняться сбором растений и принять участие в работе учебных мастерских.



Suuremõisa loss / Замок Сууремõйза

MUSTJALA MUSTARD

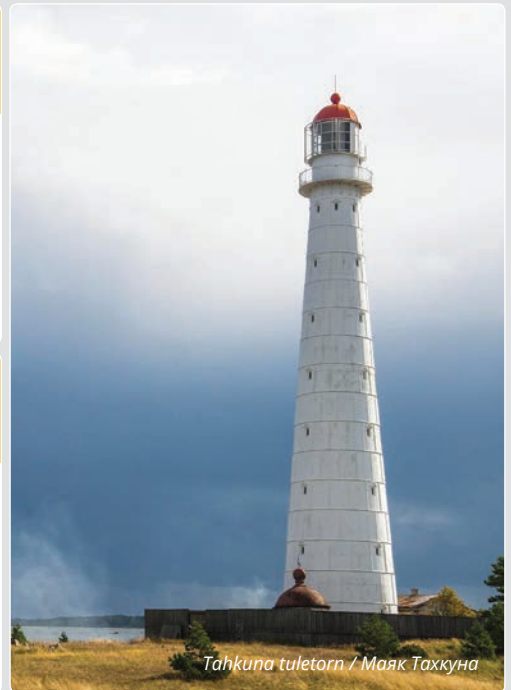
Tõnu-Laasi Talu 1, Pahapilli küla, Saaremaa
+372 5398 1133, info@mustjala-mustard.com
www.mustjala-mustard.com, FB: MustjalaMustard
GPS: 58.5677, 22.4012

10

Mustjala Mustard Saaremaal pakub käsitsi valmistatud sinepit ja tsatnisid. Degusteerides saab igauks valida endale meelepärased maitseid koju kaasa ostmiseks. Talus saab õppida ise sinepit tegema, nii et oma lemmiku, valmistab igauks ise.



MUSTJALA MUSTARD. Mustjala Mustard Saaremaa предлагает горчицу и чатни собственного приготовления. Любоим желающим может их продегустировать и выбрать себе сорт по душе. Здесь также проводятся мастер-классы – после их посещения ты всегда сможешь самостоятельно приготовить свою любимую приправу.



Tahkuna tuletorn / Маяк Тахкуна



Orjaku sadam / Орьякуский порт

KAPA KANTRI KOHVIK

Kipi-Koovi Matkakeskus, Kipi küla, Saaremaa
+372 513 0517, info@kipikoovi.ee
www.kipikoovi.ee
GPS: 58.2455, 22.0314

7

Traditsiooniline Eesti toit, mille tooraine tuleb koostööpartnerite Saare Ubin mahetootmisest ja Vatsliku mahetalust.



КАФЕ KAPA KANTRI. Блюда традиционной эстонской кухни из продуктов, произведенных в биологических хозяйствах Saare Ubin и Vatsliku.

ORBU TALU – SAAREMAA KADAKASIIRUP

Leedriküla, Saaremaa
+372 5822 8772, a.orbu.oy@gmail.com
www.saaremaakadakasirup.ee
GPS: 58.2773, 22.0169

9

Kadakas, mis on ühtlasi Saaremaa sümbol on väärtuslik siirupi tooraine. Külalistele pakutakse lugu kadakast. Kevadest sügiseni saab nautida talu aiailu ja piiluda vanade taluhoonete sisse.



ХОЗЯЙСТВО ORBU. Можжевельник – символ острова Сааремаа, а также сырье для производства ценного сиропа. Гости узнают много интересного о можжевельнике. С весны до осени можно любоваться красотой сада, а еще посетители могут заглянуть в старинный крестьянский дом.



Osmussaar / Осмуссаар



Toidutootja, kes pakub ka toidustlust
Производитель продуктов питания и услуги
питания



Ettetellimisel
Посещение нужно
согласовывать заранее



Avatud kindlatel kellaaegadel
Место с конкретным временем работы,
которое нужно выяснить заранее



Avatud kindlatel kuudel
Приним посетителей
«с/по указываются месяцы»



Majutus
Место для ночлега

PÕIDE PRUULI KODA

Tolli 25a, Kuressaare, Saaremaa
+372 525 3023, kristel@poidebeer.com
www.poidebeer.com
GPS: 58.2540, 22.4804

11

Saaremaa on läbi aegade olnud kõva õllepruulimise kants. Kuressaares – Art Deco sugemetega tööstushoones Tolli tänaval, kus toodeti kunagi elektrit, saab täna Põide pruulimiskunsti külastajatega jagada – ruumi tootmisaladuste näitamiseks ning eraldi kambris saab valmiskeedetut järele proovida.

ПИВОВАРНЯ PÕIDE. Saaremaa может гордиться старинными, пережившими века и сохранившимися до сих пор традициями пивоварения. В Куressaare – в здании с элементами арт-деко, где когда-то вырабатывали электричество, а сейчас открыта пивоварня Põide – рождается искусство пивоварения. Здесь Вы узнаете множество секретов изготовления пива, а в отдельном помещении сможете продегустировать готовую продукцию.



SAAREMAA VESKI RESTORAN

Pärna tn. 19, Kuressaare, Saaremaa
+372 506 0481, veski@saaremaaVESKI.ee
www.saaremaaVESKI.ee
GPS: 58.2522, 22.4895

12

Saaremaa Veski on saaremaiste maitsete restoran, mis pakub värsket, lihtsat ja nauditavat. Menüüs on Saaremaa metsade ulukiliha, suviti suitsukala, kohalikest marjadest majanapsud, kodustest õuntest majavein, parim valik kohalikke saaremaiseid õllesid.

МЕЛЬНИЧНЫЙ РЕСТОРАН SAAREMAA. Мельничный ресторан Saaremaa – это место, где Вы найдете блюда, приготовленные по самым любимым рецептам жителей Saaremaa, и где предлагается только самое лучшее и свежее. В меню – дичь из сааремских лесов, летом – копченая рыба, лакомства из ягод, местное яблочное вино, а также лучшие вина острова Saaremaa.



PIHTLA ÕLLEKÖÖK

Pihlta küla, Saaremaa
+372 520 4943, andrus.viil@pihtlapruulikoda.ee
www.pihtlapruulikoda.ee, FB: Pihlta Pruulikoda OÜ
GPS: 58.3037, 22.6907

15

Mekitoas pakutakse Pihlta õlleköögi parimaid maitseid, traditsioonilist Saaremaa koduõlut koos kuivatatud kala, Saare juustu, Fresko jäätist, Õunalimonaadi ja muu saaremaise kraamiga.

ПИВНАЯ КУХНЯ ПИХТЛА. В "Комнате вкусов" Вы сможете попробовать лучшее, что предлагает пивная кухня Pihlta – традиционное сааремское домашнее пиво, сыр Saare, мороженое Fresko, яблочный лимонад и другие местные продукты.



Muhu Katarina kirik / Мухуская церковь Катарины

TIHUSE HOBUTURISMITALU

Hellamaa küla, Muhu vald, Saaremaa
+372 5391 4779, tihusetalu@gmail.com
www.tihuse.ee
GPS: 58.6111, 23.3117

18

Tihuse talu Muhumaal on hobusekasvatustalu, kus pakutakse ehedat saare toitu, eriliselt hästi oskab pererahvas teha süüa erinevate toidutalumatusega külastajatele. Populaarseid on hobumatkad haldjariki koos toidutalumatust arvestava piknikutoiduga, maiustuseks pakume läätsemuhvineid.

ТУРИСТИЧЕСКИЙ КОННЫЙ ХУТОР TIHUSE. Хозяйство Tihuse на острове Муху занимается разведением лошадей, а также предлагает аутентичную еду, кроме того, тем, кто страдает от различных пищевых непереносимостей, будут предложены специальные блюда. Одним из любимейших развлечений здесь является прогулка верхом с последующим пикником. В качестве особого лакомства предлагаются пирожные из чечевицы.



Haapsalu protenaad / Променад г. Хаапсалу



Panga Pank / Обрыв Панга

ROOMASSAARE KOHVIK

Roomassaare tee 12, Kuressaare, Saaremaa
+372 553 7536, rainer.paenurk@gmail.com
FB: Roomassaare kohvik
GPS: 58.2321, 22.5052

13

Roomassaare Kohvik paikneb Kuressaare külje all maaillise vaatega Roomassaare jahisadamas. Hooajalise suvekohvikuna pannakse suurt rõhku kohalikule toorainele, pakitudes nii saarlasele kui ka turistile kombinatsiooni lihtsatest, puhastest ja kohalikest maitsetest. Ilma kalata ei saa kohe kuidagi!

КАФЕ ROOMASSAARE. Кафе Roomassaare находится неподалеку от Куressaare – отсюда открывается живописный вид на яхтенную пристань Roomassaare. В летний сезон в кафе преимущественно готовят блюда из местных продуктов, предлагая и жителям острова, и туристам простое и чистое сочетание местных вкусов. Без рыбы не обойтись!



EPI TALU

Muratsi küla, Saaremaa
+372 5348 1530, inge.ullits@gmail.com
FB: Epi talu hoidised
GPS: 58.2452, 22.5561

14

Epi talus Saaremaal toodetakse puuvilja- ja marjaketšupit, erinevaid moose, hoidiseid ja marmelaade ning maitse- ja taimeteede segusid. Käsitöö toidutoodete tegemisel kasutatakse vaid kohalikku saare- ja muhmaist toorainet. Tooteid saab osta otse talust.

ХОЗЯЙСТВО EPI. В хозяйстве Epi на острове Saaremaa производят фруктовые и ягодные кетчупы, различные виды варенья, выращивают пряности и чаи. При изготовлении продуктов используется только местное – выращенное на островах Saaremaa и Муху – сырье. Продукты можно купить напрямую из хозяйства.



Kuressaare Kuurhoone / Курзал г. Куressaare

ÕUN DRINKS

Lao, Karja küla, Saaremaa
+372 5341 5691, tellimused@oun.ee
www.oun.ee, FB: Oun Drinks
GPS: 58.5127, 22.6996

17

Õun Drinks valmistab eestimaise õunamahl baasil naturaalseid käsitoõ limonaade ja siidrit. Talus saab näha, kuidas käsitoõlimonaadi valmistatakse. Saab maitsta ja kaasa osta.

ÕUN DRINKS. Oun Drinks производит прохладительные лимонады и сидры из эстонского яблочного сока. Здесь Вы сможете не только попробовать, но и понаблюдать за процессом приготовления лимонада. Лимонад можно и дегустировать, и купить навынос.



Kaali kraater / Поле метеоритных кратеров в Каали



Angla Tuulikütägi / Холм с ветряными мельницами в Англа

PUISE NINA KÜLALISTEMAJA KOGRE KÖRTS

Nina talu, Puise küla, Haapsalu, Läänemaa
+372 511 7246, eidrek@gmail.com
www.puisenina.ee, FB: Puise Nina Guest House
GPS: 58.7655, 23.4522

19

Majutusteenus koos loodus- ja toiduelamuse pakkumisega. Kogre Körts on saanud nime Seitsmekala supi järgi – seitsmes kala (koger) supi sees. Peremees on rannakalur ning koos perenaisega valmivad püütud kaladest erinevad kalaroad.

ТРАКТИР KOGRE ПРИ ГОСТЕВОМ ДОМЕ PUISE NINA. Место, где можно не только переночевать, но и полюбоваться природой и насладиться кухней. Трактир Kogre получил свое название благодаря "супу из семи рыб" – карась (koger) является седьмой по счету рыбой. Хозяин этого заведения – рыбак, и они вдвоем с женой готовят разные блюда из собственноручно пойманной рыбы.



