



# Liivimaa maitseed Jõgeva- ja Tartumaa



**Jõgeva- ja Tartumaa** jagavad ühiseid toidutraditsioone, kuna enne teist maailmasõda kuulus suur osa Jõgevamaast ajaloolise Tartumaa koosseisu. Sisemaa toidukultuurile on iseloomulikud laenuid nii Peipsimaalt, Mulgimaalt kui Lõuna-Eestist, kuid Peipsiäärne ala paistab Eesti toidukaardil eraldi silma. Sealne omanäoline toidukultuur sisaldab kilde nii eestlaste, venelaste, vadjalaste, poluvernikutete, setude, vene vanasuliste kui baltisakslaste köögist, lisaks sellele kutsutakse Peipsimaad Eestimaa sahvriks. Järv annab kala, kaldaäärne muld sobib hästi köögivilja – eriti sibula ja kurgi kasvatamiseks ning ümberkaudsed metsad on täis seeni ja marju. Piirkonnas tegutsevad agarad väiketootjad, mesinikest kuni veinimeistriteni. Nii siinsete kui laiemalt Eesti väiketootjate kaupa saab mugavalt osta Tartu Lõunakeskuse Taluturul.



Jõgeva- ja Tartumaal toimub ka erinevaid üle Eesti tuntud toidusündmusi: näiteks suvel hullutab toidugurmaane Tartu Toidu- ja Veinifestival, suve- ja sügisande tasub varuda Kuremaa Küüslaugufestivalilt ja Paunvere laadalt ning kohalikke hõrgutisi pakutakse Sibulatee puhvetite päeval. Kes aga armastab aias nokitseda, siis meie kliimasse sobivaimad tomati- ja hernesordid tulevad just Jõgeva sordiaretajatelt.

**Jõgeva and Tartu County** share culinary traditions because a large part of Jõgeva County belonged to the historical Tartu County before World War II. Inland food culture is characterised by a variety of loans from Lake Peipus region, Mulgi region and Southern Estonia, but it is the area on the shore of Lake Peipus which is especially remarkable on the food map of Estonia. Its culinary culture is a melting pot of the elements of numerous cuisines: that of Estonians, Russians, Votes, poluverniks ("half-believers" of Iisaku parish), Setos, Russian Old Believers and Baltic Germans. Moreover, there is a reason for this area to be nicknamed "the pantry of Estonia". The lake gives fish, the lakeside soil is good for growing vegetables, especially onions and cucumbers; the surrounding woods are rich with berries and mushrooms. The region is bustling with hard-working small-scale producers, including beekeepers and winemakers. The products made in these parts and the rest of the country by small-scale producers can be conveniently purchased at the farm market in Lõunakeskus shopping centre in Tartu. Jõgeva County and Tartu County also host a row of food events famous all over Estonia: for example, in the summer there is Tartu Food and Wine Festival to drive foodies crazy while you can enjoy and stock on summer and autumn produce at Kuremaa Garlic Festival and Paunvere fair. A variety of local dishes can be found during the buffet festival on the Onion Route. And if you like pottering in the garden, Jõgeva plant breeders have just the right tomato and pea varieties for our climate.





# Jõgeva- ja Tartumaa



Toidupakkuja



Toidutootja, kes pakub degusteerimist ja kaasa ostmise võimalust

## MEEMEISTRID

Annavare, Nõmavere küla, Põltsamaa vald, Jõgevamaa  
+372 5305 6730, info@meemeistrid.ee  
www.meemeistrid.ee  
GPS: 58.6367, 25.8603

1

Meemeistrid tutvustavad oma mesindushoones mesindust ja mesindusega seotud tegevusi. Saab maitsta ning kaasa osta mett ja erinevate maitsetega meesegusid, kuhu lisatakse külmuivatatud marju.



**MEEMEISTRID.** Meemeistrid (Honey makers) introduce guests to their beekeeping farm and the daily responsibilities of the bee-keeper. You can also taste and buy honey, as well as various cold-dried berries flavoured honey mixes.



## ÕUNA PUHKETALU

Õuna küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa  
+372 514 1768, catalina@hot.ee  
www.puhketalu.catalina.ee, FB: Õuna Puhketalu  
GPS: 58.7495, 26.3512

4

Õunat tuntakse Piibe maanteel kunagise hobupostijaama ja kõrtsi järgi. Puhketalus pakutakse erinevaid majutuse, toitlustamise ja meelelahutusega seotud teenuseid. Toitlustuses säilitatakse Eestile iseloomulikke menüüid.



**ÕUNA HOLIDAY HOUSE.** You can access Õuna holiday house by Piibe road, behind the old horse post and pub. Here you can spend the night, have some food and enjoy various entertainment activities. Menu includes only Estonian national foods.



## RESTORAN ANKUR

Tartu tn 5, Mustvee, Mustvee vald, Jõgevamaa  
+372 523 2069, info@ankur.ee  
www.ankur.ee, FB: Restoran Ankur  
GPS: 58.8477, 26.9429

7

Restoran Ankur on hubane koht, kus pakutakse koduseid toite, mille valmistamisel kasutatakse alati võimalusid kodumaiseid tooraineid. Eriliselt on hinnatud kohalik Peipsi kala. Sama hoones asub ka hotell.



**RESTAURANT ANKUR.** Restaurant Ankur is a cosy place where home-made dishes are served, mostly from local products. Peipus Lake fish are of special value. There is also a hotel in the same building.



Kassinurme linnamägi ja hiis / Kassinurme Hillfort and Sacred Grove

## JUULAMÕISA KOHAPÄRIMUSKOHVIK

Juulavälja, Juula küla, Tartu vald, Tartumaa  
+372 525 7497, juulamois@gmail.com  
www.juulamois.ee, FB: Juulamõis  
GPS: 58.5498, 26.7091

10

Kohapärimuskohvikus tervitavad külalastajaid piirkonnale iseloomuliku, tervisliku ja puhtast loodusest pärit toidud. Lisaks saab tutvuda kohaliku rahvakultuuri, pärimuse ja legendidega ning kaasa osta väike-tootjate toidutooteid, meeneid ja toidusuviniere.



**TRADITIONAL CAFÉ JUULAMÕISA.** The café welcomes guests with healthy, local, ecologically clean food. Here you can also get acquainted with cultural heritage, learn various legends, as well as purchase snacks and souvenirs.



Põltsamaa loss / Põltsamaa Castle

## ALATSKIVI MÕISAMAITSED

Hirveaia 4, Alatskivi, Tartumaa  
+372 574 00987, info@alatskivimaitсед.ee  
www.alatskivimaitсед.ee  
GPS: 58.6024, 27.1322

11

Alatskivi mõisa ajaloolises jääkeldris valmistatud kohalike metskõikade ja põldude saadustest käsitöövõin, erinevad taimeteed, toidusuviniirid ning maitseäädikad ja meistrimoosid. Hubasest kodupoest saab lahtiolekuuagadel kaasa osta ja degusteerida nii veini, teed kui ka teisi kohalikke toidusuviniere. Suuremate gruppide ning avamisagade väliselt, tuleb perenaist elnevalt teile ette teatada.



**FLAVOURS OF ALATSKIVI MANOR.** In the Alatskivi historical ice cellar wine, herbal teas, various snacks, spicy vinegars and jams are made from fruits of local meadows and forests. In the cosy boutique you can taste and buy wines, teas and other local food souvenirs. If the group is bigger or you want to visit us outside of working hours, it is desirable to notify us about your arrival in advance.



## TEEARU TALU

Kurista küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa  
+372 5566 1058, teepuuoy@gmail.com  
FB: Kurista Soõgitare  
GPS: 58.7504, 26.3473

3

Teearu talus valmistatakse Peipsi järve kaladest erinevaid tooteid, eriti populaarne on marineeritud suitsulatikas. Lisaks suitsutatakse traditsioonilisel viisil liha. Soovi korral saab tellida cateringteenust.



**TEEARU FARM.** Teearu farm prepares various dishes from the fish of Lake Peipus; marinated, smoked bread is especially popular. It is also possible to taste meat, smoked according to traditional methods. Catering can also be ordered.



## LEIVAPUU

Kannikese tn 19, Põltsamaa, Põltsamaa vald, Jõgevamaa  
+372 5559 5957, triin.kuus@gmail.com  
FB: Leivapuu OÜ  
GPS: 58.6619, 25.9669

2

Leiburi esimese koduleivakonkursi võitja küpsetab viisitega traditsioonilisel viisil rukkileiba, mis valmib käsitööna Sangaste rukkist jahvatatud täisterarukkijahust.

5

**BAKERY LEIVAPUU.** Winner of the first bakery contest in baking rye bread according to a traditional recipe using wholegrain rye-flour of Sangaste variety.

5

## OLEMARI TALU

Vahe, Raadivere küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa  
+372 506 8586, olehytt@gmail.com  
http://olemari.weebly.com, FB: OleMari talu  
GPS: 58.6787, 26.5501

8

Talus peetakse tüüri tõi juurde tootmist, kus pakutakse värsket ja kohalikust toorainest valmistatud maitsvat toitu. Lõunat saab süüa bufeelauas, suvehooajal ka a la carte menüüst. Lisaks pakutakse majutust ning catering-teenust.



**OLEMARI FARM.** This farm keeps Thuringian breed goats and makes goat's milk cheese, as well as a various snacks. In addition, herbs and medicinal plants used for teas and natural cosmetics are also grown here.



## PRUULIKODA JUHUS

Tuuliku tn 1a, Tabivere alevik, Tartu vald, Tartumaa  
+372 563 51078, juhus.juhus@gmail.com  
FB: Juhus  
GPS: 58.5507, 26.6013

9

Endises Tabivere mõisa tuulikuis pruulitakse erinevate maitsetega käsitööõlut. Veskis saab läbi viia nii degustatsiooni koos õlle juurde sobivate suupistetega kui õpitubasid.



**BREWERY JUHUS.** Beer of various flavours is brewed in the former Tabivere manor house windmill. You can enjoy beer and various snacks in the windmill, and we also provide masterclasses.



## AVINURME PUIDUAI

Võidu tn 3, Avinurme alevik, Mustvee vald, Jõgevamaa  
+372 52757662, info@puiduai.ee  
www.puiduai.ee, FB: Avinurme Puiduai  
GPS: 58.9855, 26.8647

6

Avinurme Puiduai on turismikeskus, mis tutvustab kohaliku puidust käsitööd. Puiduaidade kohvik pakub Peipsimaa toitu puidust serveeringus, kohapeal küpsetatakse ka leiba. Kauplustes leiab laia valikut puidust tooteid. Tellida saab nii toidutegevise, korvpunumise kui teisi õpitube suurtele ja väikestele.



**AVINURME WOODEN HANDICRAFTS CENTRE.** Avinurme Wooden Handicrafts Centre is a tourist centre where you can get acquainted with local wood products. There is also a café serving dishes of Peipus region on special wood products, and home-made rye bread is also available here. The store also provides a wide assortment of wood products. You can also take basket-weaving, cooking and other masterclasses for kids and adults.



Elistvere loomapark / Elistvere Animal Park

## ALATSKIVI LOSSI RESTORAN

Lossi 10, Alatskivi, Tartumaa  
+372 5346 0078, maitseelamuse.koda@gmail.com  
www.lossirestoran.ee, FB: Alatskivi Lossi Restoran ja Sviidid  
GPS: 58.4951, 27.2099

12

Alatskivi mõisa peahoones tegutses restoranis on au sees kohalik toit. Mõisa värivärvide ajalugu seob omavahel eesti talurahvakultuuri, baltisaksa aadlikultuuri ning lossi arhitektuuris väljenduva šoti kultuuri. Restoran on need kolm kohandanud sobituma oma menüükaardile. Külalastajate lemmikus on Peipsi koha ja seakarbonaad, kuid ka šotlase üllatusmagus-toit ning kohapeal valmistatud sibulamõis.



**RESTAURANT OF ALATSKIVI CASTLE.** The main building of the grand manor Alatskivi has a restaurant serving local specialties. The rich history of the manor house connects Estonian peasant culture, Baltic-German culture and Scottish culture depicted in the manor's architecture. The restaurant menu combines these three values. Favourites of the guests are Peipus pike perch and pork chop, but many guests also love the surprising Scottish dessert and local onion jam.



## MAITSEELAMUSE KODA

Lombi talu, Põldmaa küla, Vara vald, Tartumaa  
+372 5346 0078, maitseelamuse.koda@gmail.com  
FB: MAITSEELAMUSE KODA  
GPS: 58.4951, 27.2099

13

Õpitubade ja elamusetoitlustuse läbiviimine üle Eesti, kuid eelistatult Peipsimaa piirkonnas. Õpitubade käigus saavad osalejad juhendamise abil teha ise valmis 3-4 käiku ning neid nautida. Pearõhk on Peipsimaa toorainel ja retseptidel. Peamiselt viiakse õpitube läbi välitingimustes, kus saab kasutada lõket, grilli, pada ja samovari. Talvel tehakse õpitube isegi Peipsi järve jääl.



Teaching workshops and home cafés are common throughout Estonia, but they are found most in Peipsimaa region. During the workshops, the participants, with the help of the chef, prepare 3-4 dishes, which are then shared afterwards. Emphasis is placed on local products and the favourite recipes of Peipsimaa region. Teaching workshops are mainly organised outdoors, where a fireplace is made; a grill, pot or samovar is used. In winter, workshops even take place on the ice of Lake Peipus.







Toidutootja, kes pakub ka toitlustust



Ettetellimisel



Avatud kindlatel kellaaegadel



Avatud kindlatel kuudel



Majutus

### VORONJA GALERII AIAKOHVIK JA SIBULAMOOSID

Kesk 22, Varnja alevik, Tartumaa  
+372 5884 4909, peipsiveere@gmail.com  
www.voronjagalerii.ee, FB: Voronja sibulamoosid  
GPS: 58.4960, 27.2374

14

Voronja galerii on eeskätt kunstigalerii, pakudes igal suvel Sibulatee, vana kalurimaja paadikuuri, kvaliteetset ja rahvusvahelist kunstiprogrammi. Galerii igapäevaseks majandamiseks on avatud aias väike kohvik, kus pakutakse kohalikust toorainest inspireeritud, aga linnatuultest vürstitatud menüüd. Lisaks pakutakse klientidele isetoedetud Voronja sibulamoosi, šokolaadimoosi ja muid hooajalisi hoidiseid.

**GALLERY VORONJA GARDEN CAFE AND ONION JAMS.** Gallery Voronja is an art gallery where a high-quality international art programme is offered and every summer Onion Road is organised. The small garden café operates in the gallery every day with a menu inspired by local ingredients and additional flavours from the city environment. Customers can buy Voronja onion jam, chocolate sauce and other seasonal products.



### A.LE COQ ÕLLEMUSEUM

Laulupeo pst 15, Tartu, Tartumaa  
+372 744 9713, muuseum@alecoq.ee  
www.alecoq.ee/ollemuseum/museum, FB: A. Le Coq  
GPS: 58.3860, 26.7084

17

Eesti vanim ja suurim joogitootja, A.Le Coqi õlletehas, kutsub külastajaid avastama õlletegemise ajalugu ja õllekultuuri, tänapäevast õlleteotmist ning mekkima kohalikku märjüket tehase õllemuuseumis. Väljapanekus on üle 2000 eksponaadi ning muuseumi pubis on võimalik õlut ja muud hea parimat degusteerida. Toodangut, õlle kõvale sobivaid suupisteid ning suveniire saab soetada väikestest kingipoest.

**A.LE COQ BEER MUSEUM.** At Estonia's oldest and largest beverage producer, brewery A.Le Coq, visitors of the brewery museum are invited to get acquainted with the history of beer brewing and beer culture, modern beer production as well as taste the beer. More than 2000 exhibits, opportunity to taste beer and other delicacies in the tavern of museum. You can buy beer and snacks to go with it, as well as souvenirs in the small store of the museum.



### LÕUNAKESKUSE TALUTURG

Ringtee 75, Tartu, Tartumaa  
+372 5566 5131, merle@taluturg.ee  
www.taluturg.ee/lounakeskuse-taluturg  
FB: Lõunakeskuse Taluturg, GPS: 58.3581, 26.6789

19

Lõunakeskuse Taluturul müüakse Eestimaal kasvatatud ja kohalikest toorainest toodetud kaupa igapäevatoitu- de või piduroogade valmistamiseks. Mitmekülgne valik jõuab turule peamiselt Lõuna-Eesti taludest, kuid kõr- gutavaid palukesi leidub ka mujalt Eesti piirkondadest. Avatud on hubane kohvikunurk, kus saab nautida turul müüdavast värskest toorainest valmistatud roogi.

**FARMER'S MARKET OF LÕUNAKESKUS.** Farmer's market of Lõunakeskuse sells locally grown Estonian produce or products made from local ingredients both for everyday life and festive occasions. Versatile products come mainly from farms in Southern Estonia, but can also be found in other Estonian regions. There is also a cosy café, where you can enjoy meals made from fresh produce from the market.



Sibulatee / Onion Route

### LUKE MÕISA KÄRNERIMAJA KOHVIK

Luke mõis, Luke küla, Nõo vald, Tartumaa  
+372 5568 9096, info@lukemois.ee  
www.lukemois.ee, FB: Luke mõis  
GPS: 58.2432, 26.5759

23

Kauni Luke mõisapargi kärnerimajas kostitatakse suveperioodil küllalisi maitstava koduste toitodega. Igapäevasele leib tagasihoidliku peamiselt kohalikul toorainel põhineva päevamenüü, ettetellimisel on menüüvalik mitmekülgne ja sobib nii väikestele grup- pidele kui suurematele piduladudele.

**CAFE OF LUKE MANOR GARDENER'S HOUSE.** During summer in the beautiful café, set up in the Luke manor house gardener's small cottage, guests can enjoy delicious local meals. There is a set everyday menu from local ingredients, but on festive occasions guests can order special menus and find suitable options both for celebrations of small groups and large, festive gatherings.



### ANDRE JUUSTUFARM

Talvikese küla, Kambja vald, Tartumaa  
+372 5304 9809, juust@andrefarm.ee  
www.andrefarm.ee, FB: Andre Farm  
GPS: 58.1872, 26.8190

26

Andre juustufarmis toodetakse ja müüakse maailmata- semel kõrge tunnustuse saanud juuste. Kvaliteetne ja maitsev piim saadakse farmis elavatel õnnelikelt lehma- del. Farmi külastades on võimalik külastada lehmalauda, paitada selle elanikke ning näha ka lüpsmisprotsessi. Väi- keses taluopes on võimalik lisaks maitstavale juustudele osta ka teiste kohalike väiketootjate mahetoodangut.

**ANDRE CHEESE FARM.** Andre Cheese farm manufactures and sells globally renowned cheeses. Cows from happy farms give premium quality, delicious milk. Farm visitors can visit and see the cows, as well as watch the milking process. You can buy organic cheese and other organic local produce from small producers at the small farm store.



### PIIRIKIVI TALU

Piirikivi, Kulli küla, Elva vald, Tartumaa  
+372 5686 7902, kaidoluik111@gmail.com  
FB: Piirikivi Talu OÜ  
GPS: 58.4322, 26.9381

15

Kohalik väiketootja, kes kasvatab oma talu maasikaid ja üstsetab ning marineerib eestimaist kala. Lisaks valmistab meelut ja käsitööveine ning pakub ka mitmesuguseid lihatooted.

**PIIRIKIVI FARM.** A small producer that grows strawberries on the farm, smokes and marinates fish Estonian style. Here, mead and craft wine is also made, as well as various meat products.



### RESTORAN UMB ROHT

Ülikooli 7, Tartu, Tartumaa  
+372 744 0055, info@umbroht.ee  
www.umbroht.ee, FB: Umb Roht  
GPS: 58.3797, 26.7224

18

Hubane restoran, kus kokad koguvad inspiratsiooni kohalikest taime- ja loomariigist ning pakuvad unusta- matuid maitseelamusi igal aastaajal. Au sees hoiakse nii kohalike kui ka laia maailma parimate meistrite tooteid. Hooajaliselt muutuvalt kodumaiste saaduste ja maitstva veini imeline koostlus teeb restoranist Umb Roht erinevaid maitseanduid pakkuva restoranina.

**RESTAURANT UMB ROHT.** Cosy restaurant where chefs find inspiration in the local flora and fauna, offering forgotten flavours in any season. Products of the local and world's best masters take centre stage here. The wonderful pairing of various flavours with wine, makes the restaurant Umb Roht a place for different taste experiences.



### SÄÄNIKU TALU PUHKEKESKUS

Mäesela küla, Elva vald, Tartumaa  
+372 5566 1058, rutt.tuvike@mail.ee  
www.ugaraja.ee, FB: Ugaraja puhkemajad  
GPS: 58.3278; 26.3381

20

Sääniku talu puhkekeskus asub Kavilda ürgoru serval ja on sobiv paik perepuhkekuseks, üritusteks ja lihtsalt looduse nautimiseks. Kohapeal saab mekkida kodu- õlut ja iseküpsetatud leiba ning ettetellimisel pakume toitlustust.

**SÄÄNIKU FARM HOLIDAY CENTRE.** Sääniku farm holiday centre is located on the banks of the Kavilda former river course, and is a great place to spend free time with the family, enjoying activities and nature. You can taste the home beer, home-made bread and order meals here.



### EESTI PÕLLUMAJANDUSMUSEUM

Pargi 4, Ülenurme, Tartumaa  
+372 738 3810, info@maaelumuseumid.ee  
www.maaelumuseumid.ee, FB: Eesti Põllumajandusmuuseum  
GPS: 58.3167, 26.7243

21

Ajaloolises mõisakompleksis asuv muuseum on parim koht, kus tutvuda Eesti maakuultuuri, põllumajanduse ja maaelu arenguga. Külastajaid ootavad lisaks vahvatele väljapanekutele ja taluomadele haridusprogrammide ja toiduvõlmistamise kursused. Muuseumi suveaia ja kohalike talunike saadustest pakub toekat kohutäht muuseumi koh- vik, kust saab tellida maitstava kohalike toite ka mitmete tähtpäevade tähistamiseks.

**ESTONIAN AGRICULTURAL MUSEUM.** The historic manor complex is the best place to get acquainted with Estonian rural culture, agriculture and the development of rural life. Visitors can enjoy not only the exhibition, but also an educational programme about livestock, as well as culinary courses. In the museum café you can taste dishes prepared from the museum's garden and ingredients from nearby farms, and you can also order various dishes for celebrations.



### WAIDE MOTELL

Käo küla, Rõngu vald, Tartumaa  
+372 5341 5128, katrin@waide.ee  
www.waide.ee, FB: Waide motell  
GPS: 58.2202, 58.2202

24

Waide motell on nagu väike küla – koosneb mitmest erinevast majakesest, ümbristatud puude ja põõsaste rohusest. Kohalik toit on seal alati au sees olnud ja võimaluse korral kasutatakse ise kasvatatud toorainet (kõõgiviljad, maitsetaimed ja salatid).

**WAIDE MOTEL & CAMPING.** Waide Motel is like a small village – it is made up of several cottages, which are surrounded by the woods and shrubs. Local food here is always respected, using home-grown ingredients (vegetables, herbs, salads) as much as possible.



### LOODUSRAVIKESKUS LOODUS BIOSPA

Tilga tee, Muri küla, Luunja vald, Tartumaa  
+372 509 3581, info@loodus.net  
www.loodus.net, FB: Loodus BioSpa  
GPS: 58.4077, 26.8250

16

Keskuse fookuseks on turgutada tervist läbi kohaliku puhta tooraine, pakudes kergelt töödeldud ja vitamiinidest tulvil maitseelamusi. Põhiliselt tooraineks on keskuse aias ning kohalike talunike kasvatatud värske toodang. Spetsiaalselt välja töötatud kuurides on hõrgud kõõgiviljasupid ja -hautised ning siidjad pudrud. Kuurid on kombineeritud erinevate protseduuride ning treeningutega ning tuleb eelnevalt broneerida.

**HEALTH AND WELLNESS CENTRE LOODUS BIOSPA.** The idea of the centre is to strengthen health by using clean food, so here you can enjoy delicious meals from slightly processed, vitamin-rich foods. The centre mainly uses fresh products from the garden of the centre and local farms. The specially developed menu plans consist of delicious vegetable soups and stews, as well as various porridges.



Tartu Raekoja plats / Tartu Town Hall Square

### PÄRNA TALU

Lange küla, Kastre vald, Tartumaa  
+372 5829 1798, reetsaag@gmail.com  
FB: Pärna talu  
GPS: 58.2966, 26.7706

22

Talus valmistatud hoolsa pere käe all kodune suitsusink ja käsitööleib. Värske eestimaine liha suitsetatakse ise valmistatud suitsuuhjus, mis annab lihale ehtsast suitsusaunas valminud singi meki, ning leib valmis juuretise baasil kvaliteetsest taistera rukki jahust. Ahjusooja leiba ja sinki on võimalik tellida kaasa osta reedeti.

**PÄRNA FARM.** The hard-working family of the owner makes smoked ham and bakes bread. The meat is smoked according to local recipes in a self-made smokery, which gives the meat a special smoky taste, while the bread is baked from high quality whole-grain rye flour. You can purchase bread and ham on Fridays.



### PUBI ÜksTeist

Kesk 10, Elva, Tartumaa  
+372 505 1545, elvapubi@gmail.com  
www.pubi11.ee, FB: Pubi ÜksTeist  
GPS: 58.2223, 26.4110

25

Vahva pubi Elva kesklinnas pakub lisaks mõnusele kõhutäiele suurepärase sõbralliku õhkkonda. Mitme- külgsest menüüst leiab meelepärase pubiroa ka kõige nõudlikum külastaja, st taimeotilased. Võimalik on rentida ruume, tellida toitlustust ning suvisel ajal on avatud väliterrass.

**PUBI ÜKSTEIST.** This cosy pub in the centre of Elva will not only provide you with a delicious meal, but also a friendly atmosphere. Even the most demanding of visitors, including vegans, will find their favourites on the vast menu. It is possible to rent the premises, order meals. The outdoor terrace is also available during the summer season.



### HELLENURME VESKIMUSEUM

Hellenurme küla, Elva vald, Tartumaa  
+372 520 5142, mae@veskimuseum.ee  
www.veskimuseum.ee, FB: Hellenurme Veskimuseum MTÜ  
GPS: 58.1368, 26.3866

27

Ainsas omataolisena senini töötavas Eesti vesiveskis on võimalik algusest lõpuni kaasa elada naturaalsele leivateele. Alustatakse sellest, kuidas viljateradest jahvatatakse vee juu abil jahu ning hiljem küpsetatakse leivakõva veskiemanda juhendamisel ise leib. Ekskursioonid ja õpitoad tuleb eelnevalt ette broneerida. Võimalik on tellida ka toitlustusteenust.

**HELLENURME MILL MUSEUM.** The only operating watermill of this type in Estonia allows you to follow the bread making process from start to finish. In the beginning you will see how grain is turned into flour with the help of water, and afterwards you will be able to bake your own bread in the bakery. Please book excursions and classes in advance. You can order also catering.



Palamuse O. Lutsu Kihelkonnakoolimuuseum / Palamuse O. Lutsu's Parish School Museum





**Liivimaa maites**  
**Jõgeva- ja Tartumaa**  
[www.flavoursoflivonia.com](http://www.flavoursoflivonia.com)



See trükkis väljendab autori vaateid. Programmi korraldusasutus 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.

