



Liivimaa maitseed Jõgeva- ja Tartumaa

Вкус Ливонии Йыгеваский и Тартуский уезды



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 vanausuliste 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.

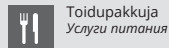


Йыгеваский и Тартуский уезды

связаны общими кулинарными традициями, поскольку до Второй мировой войны большая часть сегодняшней территории Йыгеваского уезда входила в состав исторического Тартуского уезда. Для пищевой культуры материковой части страны характерны заимствования с Чудского побережья, из Мульгимаа и Южной Эстонии, но именно Причудье выделяется на кулинарной карте Эстонии. Своеобразная кулинарная культура этого региона содержит элементы множества национальных кухонь: эстонцев, русских, води, сету, полуверцев, староверов и балтийских немцев; более того, Причудье традиционно называли «кладовкой Эстонии». Озеро богато рыбой, а земля на побережье отлично подходит для выращивания овощей, особенно огурцов и лука, тогда как леса полны грибов и ягод. В регионе действует множество мелких производителей, от пасечников до виноделов. Продукцию мелких производителей как из этих двух уездов, так и со всей Эстонии, можно приобрести на фермерском рынке в торговом центре «Льунакескус» в Тарту. Множество кулинарных мероприятий, известных на всю страну, также проводится здесь: например, летом гурманы могут отвести душу на Тартуском фестивале еды и вина, а дарами летнего и осеннего урожая имеет смысл запастись на Чесночном фестивале в Куремаа и ярмарке в Паунвере, тогда как лучшая возможность попробовать местные яства – посетить «Луковый путь» (Sibulatee) в «день буфетов». Если же вы любите возиться в саду, то идеальные для нашего климата сорта помидоров и гороха выведены именно селекционерами Йыгева.



Jõgeva- ja Tartumaa



Toidupakkaja
Услуги питания



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

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. Опытные пчеловоды знакомят со своим пчеловодческим хозяйством и ежедневными обязанностями пасечника. Можно попробовать и приобрести мёд, а также различные мёдовые смеси, получив вдобавок к этому высушенные холодным способом ягоды.



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 hobuposti-jaama ja kõrtsi järgi. Puhketalu pakutakse erinevaid majutuse, toitlustamise ja meelelahutusega seotud teenuseid. Toitlustuse säilitatakse Eestile iseloomuliku menüüd.



ХОЗЯЙСТВО ÕUNA. В хозяйстве Õuna (Õuna puhketalu) можно поехать по дороге в Пибе – оно расположено за старой лошадиной почтой и трактиром. Хозяйство предлагает места для ночлега, услуги питания, а также организует различные развлекательные мероприятия. В меню – блюда, характерные только для эстонской кухни.



RESTORAN ANKUR

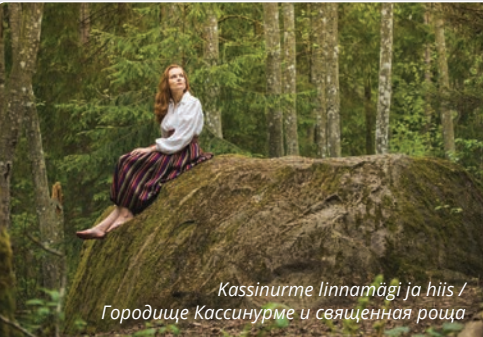
Tartu tn 5, Mustvee, Mustvee vald, Jõgevamaa
+372 523 2069, info@ankur.ee
www.ankur.ee, FB: Restoran Ankur
GPS: 58.8477, 26.9429

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.



РЕСТОРАН ANKUR. Ресторан Ankur – уютное место, где предлагают домашнюю еду, при приготовлении которой используются преимущественно местные продукты. Особенно ценится рыба из озера Пейпус. В одном здании с рестораном находится гостиница.



Kassinurme linnatõgi ja hiis /
Городище Кассинурме и священная роща

JUULAMÕISA KOHAPÄRIMUSKOHVIK

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

10

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



ТРАДИЦИОННОЕ КАФЕ JUULAMÕISA. Гостей кафе ждет полезная для здоровья, традиционная для данного региона и экологически чистая еда. Также здесь можно познакомиться с народным культурным наследием, разными легендами, а также приобрести лакомства и сувениры.



Põltsamaa loss / Замок Пыльтсамаа

LEIVAPUU

Kannikese tn 19, Põltsamaa, Põltsamaa vald, Jõgevamaa
+372 5255 5957, triin.kuus@gmail.com
FB: Leivapuu OÜ
GPS: 58.6619, 25.9669

2

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



ПЕКАРНЯ LEIVAPUU.

Победитель 1-го конкурса пекарей печет ржаной хлеб по традиционному рецепту, используя ржаную муку, смолотую на мельнице Сангасте.



VESKI KÜLALISTEMAJA

Kantküla küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa
+372 510 2527, veski.kulalistemaja@gmail.com
FB: Veski Külalistemaja
GPS: 58.8250, 26.5925

5

Endisesse Kantküla meiereisse rajatud toitlustuskoht, 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.



ГОСТЕВОЙ ДОМ VESKI. В помещении бывшей столовой Канткюла открыт пункт общественного питания, где предлагаются блюда, приготовленные из свежих местных продуктов. Обед подается в виде буфета, в летний период также предлагается а la carte или меню со свободным выбором блюд. Также предлагаются места для ночлега и услуги питания.



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 ja valmistatakse oma kitsede piimast erinevaid juustusid ning maiuseid. Lisaks kasvatatakse mahedalt maitse- ja ravimtaimi erinevate teesegude ning looduskosmeetika jaoks.



ХОЗЯЙСТВО OLEMARI. В этом хозяйстве разводят коз тюрингской породы и делают сыр из козьего молока, а также различные лакомства. А еще здесь выращивают пряности и лекарственные растения, которые используют для приготовления чаев и производства натуральной косметики.



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 tuulikuk pruulitakse erinevate maitsetega käsitoõul. Veskis saab läbi viia nii degustatsioone koos õlle juurde sobivate suupistetega kui õpitubasid.



ПИВОВАРНЯ JUHUS. На бывшей ветряной мельнице мызы Табивере варят домашнее пиво разных сортов. На мельнице можно продегустировать пиво, закуски к нему или же поучаствовать в мастер-классе.



ALATSKIVI MÕISAMAITSED

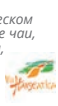
Hirveaia 4, Alatskivi, Tartumaa
+372 574 00987, info@alatskivimaitsed.ee
www.alatskivimaitsed.ee
GPS: 58.6024, 27.1322

11

Alatskivi mõisa ajaloolises jääkeldris valmivad kohalike metsade ja põldude saadustest käsitoõveinid, erinevad taimeteed, toidusuviniirid ning maitseäädikad ja meistrimõõsid. Hubasest kodupoest saab lahtiolekuaegadel kaasa osta ja degusteerida nii veini, teed kui ka teisi kohalikke toidusuviniere. Suuremate gruppide ning avamisaegade väliselt, tuleb perenaist eelnevalt teledust ette teavitada.



НАСЛАЖДЕНИЕ ВКУСОННА МЫЗЕ ALATSKIVI. В историческом ледовом погребе мызы Alatskivi делают вино, травяные чаи, съедобные сувениры, пряный уксус и варенье из урожая, собранного в окрестных лесах и полях. В уютном магазинчике можно продегустировать и купить вино, чай и другие местные съедобные сувениры.



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.



ХОЗЯЙСТВО ТЕЕАРУ. В хозяйстве Теearu готовят различные блюда из рыбы, выловленной в озере Пейпус, – особенно ценится приготовленный здесь маринованный копченый лещ. Также можно попробовать копченое традиционным способом мясо. Можно заказать услуги питания.



AVINURME PUIDUAIT

Võidu tn 3, Avinurme alevik, Mustvee vald, Jõgevamaa
+372 5275762, info@puiduait.ee
www.puiduait.ee, FB: Avinurme Puiduait
GPS: 58.9855, 26.8647

6

Avinurme Puiduait on turismikeskus, mis tutvustab kohalikku puidust käsitoõd. Puiduaida kohvik pakub Peipsimaa toitu puiduses servereeringus, kohapeal küpsetatakse ka leiba. Kauplustel leiab laia valikut puidust tooteid. Tellida saab nii toidutegemise, korvipunumise kui teisi õpitube suurtele ja väikestele.



ДЕРЕВЯННЫЙ АМБАР AVINURME. Туристический центр, где можно ознакомиться с местными деревянными изделиями. Здесь также открыто кафе, где предлагаются блюда, характерные для окрестностей озера Пейпус, и хлеб собственной выпечки. И больше, и меньше могут записаться на мастер-классы по плетению корзин, приготовлению пищи и др.



Elistvere loomapark / Парк животных Элистеере

ALATSKIVI LOSSI RESTORAN

Lossi 10, Alatskivi, Tartumaa
+372 5303 2485, alatskivi@lossirestoran.ee
www.lossirestoran.ee, FB: Alatskivi Lossi Restoran ja Svidid
GPS: 58.6036, 27.1298

12

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



ЗАМКОВЫЙ РЕСТОРАН ALATSKIVI. В богатой истории мызы сплелись культурные традиции эстонских крестьян, балтийских немцев и шотландцев, что нашло свое отражение в архитектуре мызы. Больше всего гостям полюбился судак из озера Пейпус и свиной карбонад, но часто хвалят и шотландский десерт-сюрприз, и местное луковое варенье.



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.



MAITSEELAMUSE KODA. Во время занятия в мастерской участники с помощью руководителя готовят 3-4 блюда, которые потом все вместе дегустируют. Акцент делается на продуктах, встречающихся в окрестностях Пейпсама, и полюбившихся рецептах. Учебные мастерские в основном проводятся под открытым небом.



VORONJA GALERII AIAKOHVIK JA SIBULAMOOSID 14
Kesk 22, Varnja alevik, Tartumaa
+372 5884 4909, peipsiveere@gmail.com
www.voronjagalerii.ee, FB: Voronja sibulamoosid
GPS: 58.4960, 27.2374

Voronja galerii on eeskätt kunstigalerii, pakudes igal suvel Sibulatee, vana kalumajaja paadikuuri, kvaliteetset ja rahusvahelist kunstiprogrammi. Galerii igapäevaseks majandamiseks on avatud aias väike kohvik, kus pakutakse kohalikust toorainest inspireeritud, aga linnatultest võrtsitud menüüd. Lisaks pakutakse klientidele isetoodetud Voronja sibulamoose, šokolaadimoose ja muid hooajalisi hoidiseid.

САДУВООЕ КАФЕ ГАЛЕРЕЙ ВОРОНЖА. В залере ежегодно работает небольшое садовое кафе, меню которого создано под вдохновением от местных продуктов, а дополнительные вкусы и оттенки принесены городскими ветрами. Клиентам также предлагаются луковые варенье Voronja, шоколадный соус и другие оригинальные сезонные приправы.

A.LE COQ ÕLLEMUUSEUM 17
Laulupeo pst 15, Tartu, Tartumaa
+372 744 9713, muuseum@alecoq.ee
www.alecoq.ee/ollemuuseum/muuseum, FB: A. Le Coq
GPS: 58.3860, 26.7084

Eesti vanim ja suurim joogitootja, A.Le Coqi õlletehas, kutsub külastajaid avastama õlletegemise ajalugu ja õllekultuuri, tänapäevast õlletootmist ning mekima kohaliku mürjuka tehase õllemuuseumisse. Väljapanekus on üle 2000 eksponaadi ning muuseumi pubis on võimalik õlut ja muud head paremat degusteerida. Toodangut, õlle kõvale sobivad suupisteid ning suveniire saab soetada väikesest kingipoest.

МУЗЕЙ ПИВА А.ЛЕ СОК. Пивоварня А. Le Coq – старейший и крупнейший в Эстонии производитель напитков – приглашает посетителей музея пивоварни познакомиться с историей изготовления и культурой пива, современным процессом пивоварения, а также предложить продегустировать пиво.

LÕUNAKESKUSE TALUTURG 19
Ringtee 75, Tartu, Tartumaa
+372 5566 5131, merle@taluturg.ee
www.taluturg.ee/lounakeskuse-taluturg
FB: Lõunakeskuse Taluturg, GPS: 58.3581, 26.6789

Lõunakeskuse Taluturult müüakse Eestimaal kasvatatud ja kohalikus toorainest toodetud kaupa igapäevatoitude või piduroogade valmistamiseks. Mitmekülgne valik toidu turule peamiselt Lõuna-Eesti taludest, kuid hõrgutavaid palikesi leidub ka mujalt Eesti piirkondadest. Avatud on hubane kohvikunurk, kus saab nautida turul müüdavast värskest toorainest valmistatud roogi.

ХУТОРСКОГО РЫНОК В ЦЕНТРЕ ЛÕУНАКЕСКУС. На крестьянском рынке Lõunakeskus продаются выращенные в Эстонии и привозные из местного сырья продукты – и на каждый день, и к праздничному столу. Разнообразные продукты в основном поступают из хозяйства Южной Эстонии, но можно найти товары и из других регионов страны. Также работает уютное кафе, где можно отведать блюда, приготовленные из продающихся на рынке свежих продуктов.



LUKE MÕISA KÄRNERIMAJA KOHVIK 23
Luke mõis, Luke küla, Nõo vald, Tartumaa
+372 5568 9096, info@lukemois.ee
www.lukemois.ee, FB: Luke mõis
GPS: 58.2432, 26.5759

Kauni Luke mõisapargi kärnerimajas kositatakse suveperioodil külalisi maitsevate koduste toitudega. Igapäevasele leib tagasihoidliku peamiselt kohaliku toorainel põhineva päevamenüü, ette tellimisel on menüüvalik mitmekülgne ja sobib nii väikestele gruppidele kui suurematele pidulauadele.

КАФЕ В ДОМИКЕ УСАДБЕННОГО САДОВНИКА LUKE. В летний период в красивом кафе Luke – расположенном в домике усадьбеного садовника – посетители могут угоститься вкусной местной едой. В обычные дни здесь предлагается более скромное меню, составленное из местных продуктов, а по специальному заказу предоставляется обширное меню, в котором можно найти подходящие варианты и для небольшого праздника в узком кругу, и для богатого праздничного стола.

ANDRE JUUSTUFARM 26
Talvikese küla, Kambja vald, Tartumaa
+372 5304 9809, juust@andrefarm.ee
www.andrefarm.ee, FB: Andre Farm
GPS: 58.1872, 26.8190

Andre juustufarmis toodetakse ja müüakse maailmataset kõrge tunnustuse saanud juuste. Kvaliteetne ja maitsev piim saadakse farms elavatest õnnelikelt lehmadel. Farmi külastades on võimalik külastada lehmalauda, paitada selle elanikke ning näha ka lüpsmisprotsessi. Väikeses talupees on võimalik lisaks maitsevatele juustudele osta ka teiste kohalike väiketootjate mahetoodangut.

СЫРНАЯ ФЕРМА ANDRE. На сырной ферме Andre производят и продают сыры, которые получили высокую оценку на международном уровне. Живущие на ферме счастливые коровы дают качественное и вкусное молоко. Посетители фермы могут повеселиться и поладить коров, а также понаблюдать за процессом дойки.

PIIRIKIVI TALU 15
Piirikivi, Kulli küla, Elva vald, Tartumaa
+372 5686 7902, kaidoluik111@gmail.com
FB: Piirikivi Talu OÜ, GPS: 58.4322, 26.9381

Kohalik väike-tootja, kes kasvatab oma talu maasikaid ja suitsetab ning marineerib eestimaist kala. Lisaks valmistab meelut ja käsitööveine ning pakub ka mitmesuguseid lihatooteid.

ХОЗЯЙСТВО ПИРИКВИ. Малый производитель, который в своем хозяйстве выращивает клубнику, а также коптит и маринует рыбу в соответствии с эстонскими традициями. Еще здесь варят медовое пиво и делают домашнее вино, а также производят различные мясные изделия.

RESTORAN UMB ROHT 18
Ülikooli 7, Tartu, Tartumaa
+372 744 0055, info@umbroht.ee
www.umbroht.ee, FB: Umb Roht
GPS: 58.3797, 26.7224

Hubane restoran, kus kokad koguvad inspiratsiooni kohalikust taime- ja loomariigist ning pakuvad unustamatuid maitseelamusi igal aastaajal. As sees hoitakse nii kohalike kui ka laia maailma parimate meistrite tooteid. Hooajaliselt muutuvaie kodumaineid saaduste ja maitstva veini imeline koostus teeb restoranist Umb Roht erinevaid maitseandunguid pakkuva restoranina.

РЕСТОРАН UMB ROHT. Почетное место здесь занимают как местные блюда, так и продукты от лучших мировых мастеров. Великолепное сочетание разных вкусов и вина делает Umb Roht рестораном, в котором можно отправиться в самые разнообразные вкусовые путешествия.

SÄÄNIKU TALU PUHKEKESKUS 20
Mäeselja küla, Elva vald, Tartumaa
+372 5566 1058, rutt.tuvike@mail.ee
www.ugaraja.ee, FB: Ugaraja puhkemajad
GPS: 58.3278; 26.3381

Sääniku talu puhkekeskus asub Kavilda ürgoru serval ja on sobiv paik perepuhkekuseks, üritusteks ja lihtsalt looduse nautimiseks. Kohapeal saab mekkida koduõlut ja iseküpsetatud leiba ning ette tellimisel pakume toidustlust.

ЦЕНТР ОТДЫХА ПРИ ХОЗЯЙСТВЕ СÄÄНИКУ. Центр отдыха при хозяйстве Sääniku находится на берегу древнего русла реки Кавильда и является отличным местом, чтобы отдохнуть семьей, провести мероприятие и просто насладиться природой. На месте можно попробовать домашнее пиво, хлеб собственной выпечки, а также заказать еду.

EESTI PÕLLUMAJANDUSMUUSEUM 21
Pargi 4, Ülenurme, Tartumaa
+372 738 3810, info@maaelumuseumid.ee
www.maaelumuseumid.ee, FB: Eesti Põllumajandusmuuseum
GPS: 58.3167, 26.7243

Ajaloolises mõisakompleksis asuv muuseum on parim koht, kus tutvuda Eesti maakuultuur, põllumajanduse ja maaelu arenguga. Külastajaid ootavad lisaks vahvatele väljapanekutele ja taluomadele haridusprogrammid ja toiduvalmistamise kursused. Muuseumi suveaia ja kohalike talunike saadustest pakub teokat kohutait muuseumi kohvik, kust saab tellida maitsevaid kohalikke toite ka mitmete tähtpäevade tähistamiseks.

ЭСТОНСКИЙ МУЗЕЙ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА. Посетителей ждет экспозиция, образовательная программа о сельскохозяйственных животных и кулинарные курсы. В музейном кафе можно попробовать блюда, приготовленные из продуктов, выращенных в музейном саду и окрестных хозяйствах, а также здесь можно заказать различные блюда к праздничному столу.

WAIDE MOTELL 24
Käo küla, Rõngu vald, Tartumaa
+372 5341 5128, katrin@waide.ee
www.waide.ee, FB: Waide motell
GPS: 58.2202, 26.8202

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

МОТЕЛЬ WAIDE. Мотель Waide похож на небольшую деревеньку – он состоит из нескольких домиков, окруженных деревьями и кустарником. Местные продукты здесь всегда на почетном месте – по возможности используется то, что выращено своими руками (овощи, пряности, салат).



Palamuse O. Lutsu Kihelkonnakoolimuuseum / Приходская школа-музей Оскара Лутса в Паламузе

LOODUSRAVIKESKUS LOODUS BIOSPA 16
Tilga tee, Muri küla, Luunja vald, Tartumaa
+372 509 3581, info@loodus.net
www.loodus.net, FB: Loodus BioSpa
GPS: 58.4077, 26.8250

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

ПРИРОДНЫЙ ЛЕЧЕБНЫЙ ЦЕНТР LOODUS BIOSPA. Здесь используются свежие продукты, выращенные в саду при Центре и в окрестных хозяйствах. Специально разработанные курсы питания включают вкусные овощные супы и разнообразные рагу, а также различные каши. Лечебные курсы предполагают не только определенное питание, но и процедуры, и тренировки, которые нужно заказывать заранее.



PÄRNA TALU 22
Lange küla, Kastre vald, Tartumaa
+372 5829 1798, reetsaag@gmail.com
FB: Pärna talu
GPS: 58.2966, 26.7706

Talus valmistatud hoolsa pere käe all kodune suitsusink ja käsitööleib. Värske eestimaine liha suitsetatakse ise valmistatud suitsuuhjus, mis annab lihale ehtsast suitsusaunast valmistatud singi meki, ning leib valmistatakse baasil kvaliteetset taistera rukkijahust. Ahjusooja leiba ja sinki on võimalik talust kaasa osta reedeti.

ХОЗЯЙСТВО ПÄRNA. Вся трудолюбивая семья хозяев коптит ветчину и печет хлеб. Мясо здесь коптят по местным рецептам в сделанной своими руками копильне, что придает мясу особый привкус дымка, а хлеб выпекается из качественной цельнозерновой ржаной муки. Хлеб и ветчину можно купить по пятницам.

PUBI ÜksTeist 25
Kesk 10, Elva, Tartumaa
+372 505 1545, elvapubi@gmail.com
www.pubi1.ee, FB: Pubi ÜksTeist
GPS: 58.2223, 26.4110

Vahva pubi Elva kesklinnas pakub lisaks mõnusele kõhutäiele suurepärasest sõbralikkude õhkkonda. Mitmekülgset menüüst leiab meelepärase büroo ka kõige nõudlikum külastaja, sh taimetoitlased. Võimalik on rentida ruume, tellida toidustlust ning suvisel ajal on avatud väliterrass.

ТРАКТИР ÜksTeist. В уютном трактире в центре Элвы Вас не только сытно накормят, но и порадуют дружелюбной атмосферой. В разнообразном меню свои любимые блюда сможете найти даже самые избирательные посетители, в том числе и веганы. Есть возможность арендовать помещения и заказать еду. В летний сезон также открыта летняя терраса.

HELLENURME VESKIMUUSEUM 27
Hellenurme küla, Elva vald, Tartumaa
+372 520 5142, mae@veskimuseum.ee
www.veskimuseum.ee, FB: Hellenurme Veskimuseum MTÜ
GPS: 58.1368, 26.3866

Ainsas omataolisest senini töötavas Eesti vesiveskis on võimalik algusest lõpuni kaasa elada naturaalsele leivateole. Alustatakse sellest, kuidas viljateradest jahvatatakse vee jõu abil jahu ning hiljem küpsetatakse leivakõva veskimuudla juhendamisel ise leib. Ekskursioonid ja õpitoad tuleb eelnevalt ette broneerida. Võimalik on tellida ka toidustusteenust.

МЕЛЬНИЦА-МУЗЕЙ HELLENURME. На единственной в Эстонии действующей водяной мельнице такого рода можно от начала и до конца увидеть процесс рожденья хлеба. Сначала Вам покажут, как с помощью силы воды из зерен получают муку, а потом в пекарне под руководством хозяйки Вы сами сможете испечь хлеб. На экскурсии и курсы нужно записываться заранее. Также можно заказать еду.



Liivimaa maitse
Jõgeva- ja Tartumaa
 Вкус Ливонии
 Йыгеваский и Тартуский уезды



See trükk väljendab autori vaateid. Programmi korraldusasutus ei ole vastutav selle eest, kuidas sagedas info võidakse kasutada.
 Данная публикация отражает мнение автора. Ведущее учреждение программы не несет ответственности за возможное использование включенной в издание информации.