



Liivimaa maitseed Pärnumaa

Вкус Ливонии Пярнуский уезд



Raba- ja rannarahva toidulaud on juba aegade algusest sõltunud piirkonna eripärast ning looduse rütmidest. Toidulaual on oma kindla koht leidnud nii meresaadused, kui ka metsaannid ja põllusaadused. Tänu seoonsusele on põlvest põlve edasi kantud hoidiste tegemise oskus ja teadlikkus kasutada ära kogu olemasolev tooraine.

Pärnumaa tähtsaimad maitseed, mis piirkonda eristavad on räim ja kurk.

Räim on rannarahva igapäevane toit ja rahvuskalaks tituleeritud na Eestimaa kõrgeima tunnustusega kala ühtaegu, mis maitseb ühtviisi hästi soolatult, praetult või marineeritult. Kohalikud on uhked, et enamus Eesti rahvuskalast püütakse just Pärnumaalt. Kurk on olnud rannarahva jaoks elutähtsal kohal aastakümneid. Pärnumaa rahval on oma kurgisort „Tahkuranna murom“ ja kurgile pühendatud toidupidu Tahkuranna kurgifestival, mis toob igal aastal kokku tuhandeid külalisi. Pärnumaal on rohkelt tublisid tegijaid, kes aktiivselt kohalikku toorainet kasvatavad ja seda tutvustavad.

Romantilise Rannatee toidusündmused on Pärnumaale tuntust toonud juba aastaid. Soomaa piirkond on aga tuntud lisaks viiendale aastaajale ka toredate kevadise ühepäevakohvikute sündmusega, kus tehakse kaks kohviringi ümber Soomaa.



Что именно ели жители побережья и болотистой местности, всегда зависело от особенностей региона и природных ритмов. Свое место на столе нашли как дары моря и леса, так и урожай с полей. Сезонность способствовала передаче умения делать заготовки и полностью использовать любые доступные сырые продукты из поколения в поколение.

Для **Пярнуского уезда** самыми характерными можно назвать салаку и огурцы. Салака была повседневной едой жителей побережья и в то же время видом, получившим наибольшее признание и титул национальной рыбы – она одинаково вкусна соленой, жареной или маринованой. Местное население с гордостью отмечает, что основная часть улова национальной рыбы поступает как раз из Пярнуского уезда. Огурцы десятилетиями были крайне важным продуктом на побережье. В Пярнуском уезде имеется даже свой собственный сорт, «Тажуранна муром», а огуречный фестиваль в Тахкуруанна каждый год привлекает тысячи гостей. В Пярнуском уезде живет множество энтузиастов, которые активно выращивают и рекламируют местные овощи.

Кулинарные мероприятия «Романтического побережья» приносят известность Пярнускому уезду уже не первый год. Регион Соомaa к тому же знаменит не только своим «пятым временем года», но и традиционным фестивалем однодневных кафе под названием «Два кофейных круга вокруг Соомaa».



Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund



Pärnumaa

Toidupakkaja
Услуги питания

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

VARBLA PUHKEKÜLA, RANNA MOTELL

Rannaküla, Lääneranna vald, Pärnumaa
+372 506 1879, varblapu@gmail.com
www.varblapuhkekyla.ee
GPS: 58.4344, 23.6819

1

Varbla Puhkeküla märksõnadeks on rannarahva toidud, kohalik kala ja maheveise tooted. Sobib ideaalselt nii lastega peredele, kui looduse sõpradele ning romantika ja privaatsuse otsijatele.



ДЕРЕВНЯ ОТДЫХА VARBLA, МОТЕЛЬ RANNA.
Ключевые слова – Varbla Puhkeküla – обозначают кулинарные традиции живущих на побережье людей, рыбу и выращенную биологическим способом говядину. Это место идеально подходит и для семей с детьми, и для друзей природы, и для любителей романтики и отдыха в интимной обстановке.

JAANIHANSO SIIDRIVABRIK

Ouna, Kaelase küla, Põhja-Pärnumaa vald, Pärnumaa
+372 512 0874, cider@jaanihanso.ee
www.jaanihanso.ee
GPS: 58.6954, 24.5213

4

Jaanihanso on Roosimaa perekonna ajaloolise talu-kojale ülesehitamisel loodud siidrimaja, mis valmistab Eesti õuntest siidrit ja jääsiidrit.



СИДРЕРИЯ JAANIHANSONO.

Jaanihanso – это производство, открытое на исторической территории хозяйства семейства Roosimaa, где из эстонских яблок делают сидр и ледяной сидр.

LÕOSILMA TALU

Kadaka tee, Lemmetsa küla, Pärnumaa
+372 5662 4122, lea@serinus.ee
FB: Lõosilma Talu
GPS: 58.4249, 24.3616

7

Lõosilma Talu on Pärnust vaid 10 km kaugusel asuv majapidamine, kus tegeldakse põllumajandussaaduste kasvatamise-töötlemisega. Talu köögis valmivad mahe-dalt kasvatatud aed- ja köögiviljadest rohked hoidiseid, millest paljud on ka rahvamaitsete tiitel saanud. Talus on päikese energial põhinev karavanautode parkla.



ХОЗЯЙСТВО LÕOSILMA. Хозяйство Lõosilma расположено всего в 10 км от Пярну, здесь занимаются выращиванием и переработкой сельскохозяйственных продуктов. На кухне хозяйства из выращенных овощей готовят разнообразные консервы, многие из которых удостоены титула "продукт национального вкуса". В хозяйстве имеется стоянка для кемперов, работающая от энергии солнца.

VENE TALU

Sanga-Tõnise talu, Soomra küla, Pärnu, Pärnumaa
+372 5595 8038, veronika@venetalu.ee
www.venetalu.ee, FB: Vene talu
GPS: 58.3760, 24.1493

9

Vene talu perenaine valmistab oma vanavanemate retseptide järgi tõeliselt maitsvaid Vene rahvus-koogiti roogasid. Külalistele tutvustatakse kombeid ja pakutakse rikalikku degusteerimist. Lisaks teesalong, venetoitude õpitoad.



ХОЗЯЙСТВО VENE. Хозяйка "Русского подворья" (Vene talu) готовит вкусные блюда русской национальной кухни по рецептам своей прабабушки. Гости знакомятся с традициями и предлагают обильный стол для дегустации. Также есть чайный салон, проводятся мастер-классы по приготовлению блюд русской кухни.

KARTENI TALU

Lindi küla, Pärnu, Pärnumaa
+372 513 4683, karteni.talu@gmail.com
FB: Karteni talu
GPS: 58.3176, 24.2829

12

Otse mere ääres, Pärnust vaid 20 minuti autosõidu kaugusel asub Karteni talu, kus peremehe värskelt püütud kala vormitakse põnevateks kalatoodeteks, mida saab soetada kohapeal või mekkida Karteni suvehohvikus.



ХОЗЯЙСТВО KARTENI. Прямо рядом с морем, всего лишь в 20 минутах езды от Пярну, находится "Капитанский домик" (Karteni talu), где только что выловленная каптаном рыба превращается во вкуснейшие рыбные блюда, которые можно купить или попробовать в Капитанском летнем кафе.



Armastuse ausammal Romantilisel Rannateel / Монумент Любви на Романтической прибрежной дороге

PÄRNAMÄE TALU

Linaküla, Kihnu vald, Pärnumaa
+372 5340 8219, info.nazarov@gmail.com
FB: Pärnamäe talu
GPS: 58.1445, 23.9721

15

Pärnamäe talu Kihnu saarel on pärjatud neljakordse kauni kodu tiitliga. Perenaine valmistab koduseid toite, traditsioonilist Kihnu leiba, saia ja suitsukala, mida saab osta ka Kihnu sadama turult. Kodumajutust pakutakse kolmes hubases suvemajakeses. Talvel valmivad kangastelgedel ainulaadsed Kihnu mustriks vaibad.

ХОЗЯЙСТВО PÄRNAMÄE. Хозяйство Pärnamäe, расположенное на острове Кихну, четыре раза удостоивалось титула "Самый красивый дом". Хозяйка готовит домашнюю еду, традиционный для острова Кихну хлеб и копченую рыбу, которую также можно купить на рынке в порту Кихну. Место для ночлега – в трех удобных летних домиках. Зимой здесь ткнут уникальные коврики Кихну.

KALAKUNINGAD

Uuetoa, Lindi küla, Pärnu, Pärnumaa
+372 5804 0406, info@kalastama.ee
www.kalakuningad.ee, FB: Kalakuningad.ee
GPS: 58.3278, 24.2538

10

Kalakuningad pakuvad suitsukala otse ahjust, hooajalisi toorkalasid ning kalu marineeritud ja erinevates kastmetes. Tooteid saab osta Pärnu turult Kalakuningate poest ning ka otse tootmishoonest Pärnumaal, Lindi külas.

KALAKUNINGAD. Kalakuningad предлагает копченую рыбу прямо из котельни, а в сезон – свежую и маринованную рыбу с разными соусами. Продукты можно купить на рынке в Пярну в магазине Kalakuningad, а также непосредственно на месте их приготовления – в Lindi (поселок Pärnumaa).

KOHVIK AMPS & LONKS

Pootsi Jahimaja, Pootsi küla, Pärnu, Pärnumaa
+372 5354 6644, pootsi.jahimaja@gmail.com
www.ampsjalonks.ee, FB: Amps & Lonks
GPS: 58.2761, 24.1263

13

Pärnust vaid 20 minuti autosõidu kaugusel vanas Tõstamaa metskonnas majas pakub kohvik Amps & Lonks teeliste võimalust pisike paus teha ja keha kinnitada kohapeal valmistatud pitsaga, milles kasutatakse värsket ja kohalikku toorainet. Lemmik on oma pere kasvatatud veiselihaga pitsa ja värskel salat. Populaarne on ettevalmistatud.

КАФЕ AMPS & LONKS. Всего лишь в 20 минутах езды от Пярну, в старом здании лесничества Тõstamaa, находится кафе Amps & Lonks, которое предлагает путешественникам немного отдохнуть и подкрепиться пиццей, приготовленной из свежих местных продуктов. Особой популярностью пользуется пицца с говядиной, выращенной здесь же, в хозяйстве, и свежий салат. Также можно делать заказы заранее.

MAITSETE KODA

Tiido-Tiitu talu, Lindi küla, Pärnu, Pärnumaa
+372 5804 9266, maitsetekoda@gmail.com
FB: Maitsete Koda
GPS: 58.3273, 24.2718

11

Traditsioonilises kalurikülas asuv talu väärtustab kohalikku toitu ja käsitööd. Külalastajatele pakutakse isetehtud toitude degusteerimist ja korraldatakse erinevat tüüpi toidu ja käsitöö õpitubasid, üritusi, räigatakse elust olust maal.

ХОЗЯЙСТВО MAITSETE KODA. Хозяйство расположено в традиционном рыбацком поселке, где в почете местная кухня и изделия рукоделая. Гостям предлагают продегустировать продукты собственного изготовления, а также устраивают мастер-классы по приготовлению еды и ремесленному мастерству, знакомят с деревенской жизнью.

ELLY KODUMAJUTUS KIHNUUS

Urga, Linaküla, Kihnu vald, Pärnumaa
+372 5340 8625, ellykarjam@gmail.com
FB: Elly Kodumajutus Kihnus
GPS: 58.1345, 23.9693

14

Elly valmistab Kihnu saarel oma kodus käsitööajast, lisaks pakub kodumajutust koos koduse hommiku-söögi-ga.

МЕСТО ДЛЯ НОЧЛЕГА ELLY НА ОСТРОВЕ КИХНУ. В Elly делают домашнее мороженое, а также предлагают ночлег и вкусный домашний завтрак.

KIHNU KÜEK KODURESTORAN

Männi talu, Linaküla, Kihnu vald, Pärnumaa
+372 5341 2358, info@kihnukeek.ee
www.kihnukeek.ee
GPS: 58.1406, 23.9800

16

Kodurestoran Kihnu saarel, kus pererahvas pakub oma kodus külalastajatele süüa kasutades võimalikult palju saare oma toorainet, eriti kala.

ДОМАШНИЙ РЕСТОРАН KIHNU KÜEK.

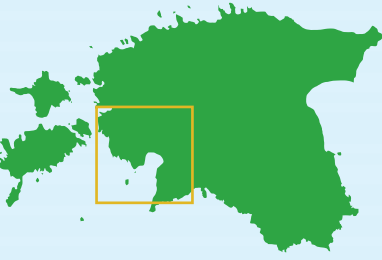
Домашний ресторан на острове Кихну, хозяйва которого готовят щедрое угощение, используя местные островные продукты – в основном рыбу.





Liivimaa maitset
Pärnumaa

Вкус Ливонии - Пярнуский уезд



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

