



# Liivimaa maitseed Viljandimaa

Вкус Ливонии Вильяндиский уезд



**Mulgimaa** on tuntud linakasvatusega jõukaks saanud talude poolest, mis tingis kohalike toitude 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 Viljandimaad tervikuna iseloomustabki uuendustega kaasaminek, sealjuures osatakse oma sesoonsusel ning säästlikul toorainekasutusel tuginevat toidupärandit hinnata ning seda hoitakse jätkuvalt au sees. Oma päritolu rõhutada 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.



**Мульгимаа**, культурно-историческая область в Южной Эстонии, известна хуторами, разбогатевшими благодаря выращиванию льна, что способствовало распространению блюд и продуктов этого региона по всей Эстонии в случаях, когда продавался какой-либо отдаленный хутор или семья меняла место жительства. Поэтому по всей

стране знают «мульгискую кашу» (картофельное пюре с перловкой и кубиками жареной свинины), «мульгискую капусту» (тушеную кислую капусту с перловкой) и ватрушки с творогом. Еще одно историческое блюдо Мульгимаа – «смешанная кама», смесь различных зерновых и бобовых, размолотых в муку. Работавшая в этом регионе в начале 20-го столетия школа домоводства на хуторе Липлапи была первым учебным заведением подобного рода в Российской империи. Для территории, ранее бывшей Вильяндским уездом, в целом характерно охотное принятие всего нового, но при этом население ценит свое кулинарное наследие, построенное на принципах сезонности и экономичного использования сырья, и по-прежнему относится к нему с огромным уважением.

И в наши дни производители пищевых продуктов из этого региона подчеркивают свое происхождение, основав местную сеть «ViljandiOTT». В меню кафе и ресторанов традиционным блюдам Мульгимаа, как правило, посвящена отдельная страница. Многие предприятия проводят кулинарные мастер-классы, например, на мызе Олуствере можно научиться печь хлеб. Такие летние мероприятия, как Вильяндские Ганзейские дни и Фестиваль фольклорной музыки в Вильянди, всегда очень популярны и среди гурманов, которым гарантированы новые впечатления.



**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-Ravimtaimekeskus 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.

**ХОЗЯЙСТВО ENERГIA.** Выращиваемые натуральным способом лекарственные растения, вечера у костра, еда, приготовленная по специально отобранному рецептам. В хозяйстве Energia выращивают лекарственные растения, предлагаются продукты, произведенные из лекарственных растений, а также услуги, позволяющие восполнить недостаток позитивной энергии в организме.

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 maadel. Toidud on valmistatud ümbruses kasvanud toorainest ja kohalike traditsioonide arvestades.

## ГОСТЕВОЙ ДОМ PINKSA.

Гостевой дом Pинска – это семейное предприятие, стоящее на земле, ранее принадлежавшей сельской мызе Lõpinska. Из местных продуктов и в соответствии с местными традициями здесь готовят различные блюда.

4



## MÄNNIKU METSATALU

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

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

**ЛЕСНОЕ ХОЗЯЙСТВО МÄNNIKU.** В лесном хозяйстве Männiku используются местные продукты – прежде всего растительного происхождения. Здесь накоплен многолетний опыт производства продуктов питания из разнообразного растительного сырья, что привлекает в хозяйство гостей со всего мира. Принимаются только группы.

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 nädala piimatootemise etapid alates karjamaast ja lehmadest kuni kaasaegse meiereini.

**ХОЗЯЙСТВО PAJUMÄE.** Pajumäe – это маленькое симпатичное биологическое хозяйство, которое находится в зеленом регионе Mулгимаа и производит различные молочные продукты. Здесь Вы сможете увидеть все этапы производства молока – от выласа коров на пастбище до обработки сыра на молочном заводе.

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. Pruulikojaga külalastaja ülevaate õlletero protsessis ja toorainest ning mekkida erinevaid sorte ehtsat Mulgi õlut.

**ПИВОВАРНЯ MULGI.** В самом сердце Mулгимаа расположена семейная пивоварня, хозяйва которой с уважением относятся к местным традициям приготовления еды и напитков. Посетители могут наблюдать за процессом варки пива, а также попробовать разные сорта пива Mulgi.

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 piimatootete valmistamist kodusel viisil. Avatud näitused ja väljapanekud piimanduse ajaloost. Muuseumis saab osaleda kohuke, sõira, jäätise ning või valmistamise töötubades.

**ЭСТОНСКИЙ МУЗЕЙ МОЛОЧНОГО ХОЗЯЙСТВА.** Эстонский музей молочного хозяйства знакомит с производством молочных продуктов в домашних условиях, здесь можно посетить выставки, посвященные истории молочного хозяйства. Также в музее организуются мастер-классы по изготовлению сладких сыров, сыра, мороженого и сливочного масла.

8



## LEIVAKODA

OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOЛ  
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.

## ПЕКАРНЯ ПОМЕЩЬЯ ОLUSTVERE.

Амбар построен во второй половине XIX века. В здании открыта постоянная экспозиция, рассказывающая о том, как во времена существования усадьбы возделывали землю и пекли хлеб. Выпекание хлеба на заказ.

2



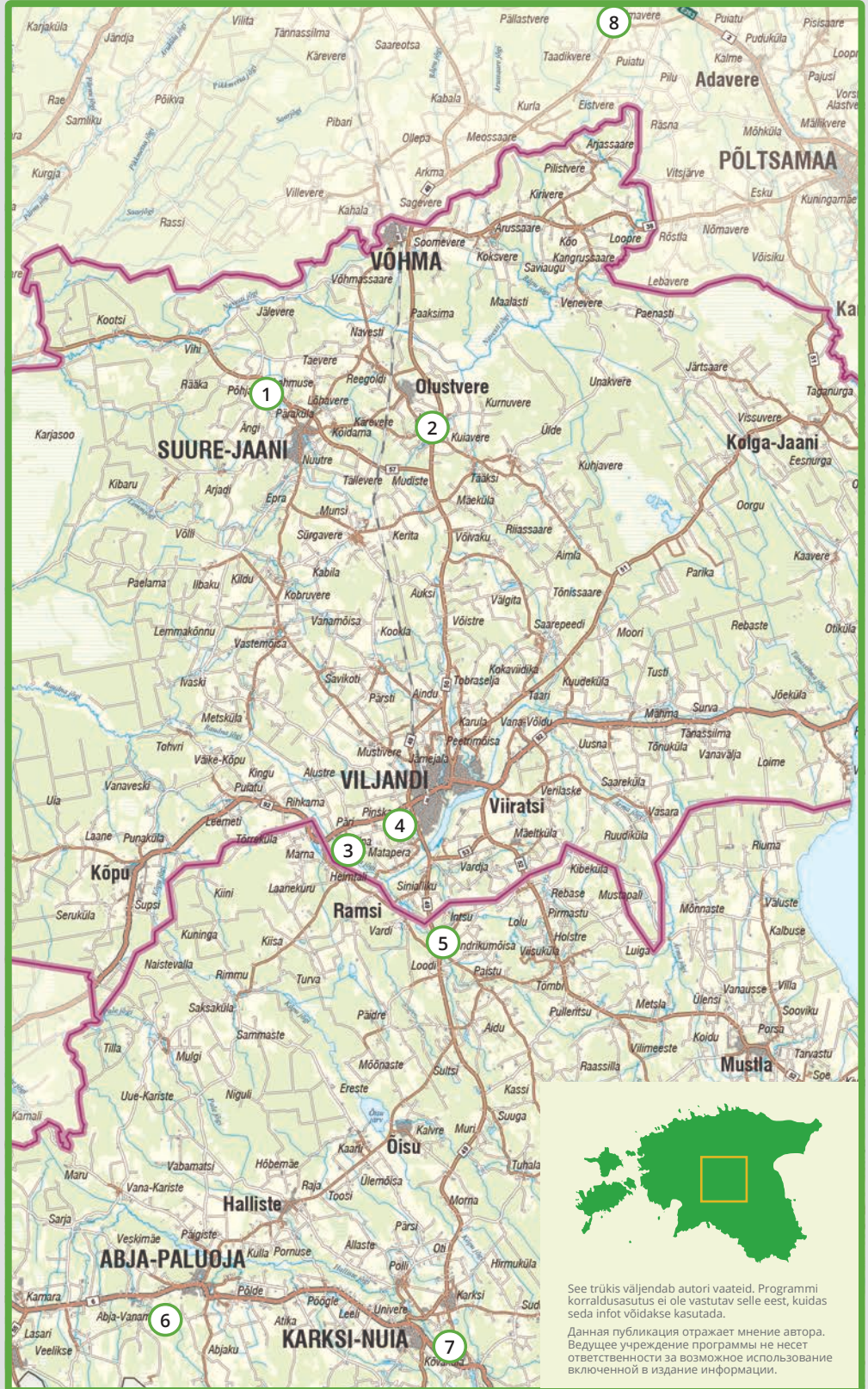
## RAUDNAELA KÕRTS

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.

**ТРАКТИР РАУДНАЕЛА.** Трактир Raudnaela расположен на обочине шоссе Пärну-Тарту, на месте бывшего трактира Raudna (1700 г.) – в 15 минутах езды от Вильянди. Гости могут насладиться вкусной домашней едой или же заказать тематический ужин.

3



See trükkis väljendab autori vaateid. Programmi korraldusamet ei ole vastutav selle eest, kuidas seda info võidakse kasutada.

Данная публикация отражает мнение автора. Ведущее учреждение программы не несет ответственности за возможное использование включенной в издание информации.

Toidupakkuja  
Услуги питания

Toidutootja, kes pakub ka toidulust /  
Продуктовый магазин и услуги питания

Majutus  
Место для ночлега

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

Etetellimisel  
Посещение нужно согласовывать заранее

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

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