



Liivimaa maitseed

Läänemaa ja saared



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, mõnusast kohvikust on võimalik astuda ehedasse kõrtsi ning seda saadab muhe Hiiu jutt ning traditsioone austav ja äravahetamatu ümbrus. Hiiumaa rahvuslikuks toiduks on nimetatud odrajahust valmistatud kärke, mida tehti vereta ja verega.



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

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

Throughout history, what provided daily food to **the table in Western Estonia** was the fields, forests and sea coast of this region. The dishes typical of Western Estonia today are rye bread, fish, vegetables and grains. The species of fish known in this area are Baltic herring, sprat, European perch, freshwater bream, vimba bream, European whitefish, European flounder and garfish. The menu is enriched and diversified with organic grass-fed beef and lamb. Countryside families will often have sauerkraut and potato soup, dumpling soup or "white sausage" made of pork and barley groats. Preserves, sauces and various syrups also play an important role.

The foods authentic for Saaremaa region are pan-fried flatbread, smoked fish and hapurokk, which is slightly fermented flour drunk from Muhu island.

Hiiumaa food resembles a busy village, one taste leading to another; from a charming café you can go to a real tavern and listen to the flow of friendly Hiiumaa dialect while you enjoy the inimitable tradition-respecting environment. Barley flour rolls made with blood or without are considered to be Hiiumaa specialty.

The oldest type of sauce known On Saaremaa and Hiiumaa was sprat brine. On Hiiumaa, another sauce was made of meat brine, water and barley flour. When it was "enhanced" with fat or adding pieces of meat, it became gravy.

Beer brewing is generally characteristic of Estonian islands and western region. Wherever juniper grows, juniper branches have always been used in brewing.



Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund



Läänemaa ja saared



Toidupakkuja



Toidutootja, kes pakub degusteerimist ja kaasa ostmise võimalust

PIHLA TURISMITALU

Pihla talu, Kopu küla, Hiiumaa
+372 5665 7699, pihlatourism@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.



PIHLA TOURISM FARM. A family-owned company that grows as many ingredients as possible, is engaged in fishing and hunting. A very nice place to enjoy leisure time with the family.



TRIINU ÕUNAMAHL

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

3

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



TRIINU FARM. Truly delicious apple juice. Organic farm of apple and sea buckthorn. Visitors can view farms, gardens, production facilities and equipment, as well as taste and buy juices.



Kõpu tuletorn ja kohvik / Kõpu Lighthouse and Cafe

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 toiduvalmistamist, kombineerides kohalikke traditsioonilisi toite kaasaegses võtmes. Õdusad toad toovad kosutava une, hoolikalt koostatud menüü pakub maitseelamusi ning seiklused ja saunad värskendavad vaimu.



PILGUSE MANOR. In Pilguse manor house, treats are made by merging local traditions and a contemporary approach. Have a great goodnight's sleep in the bedrooms, enjoy delicious and rich meals in the dining hall and energise your spirit in the sauna.



Kiviaiad Muhu saarel / Dry-stone walls of Muhu island

LEPANIIDI MAHETALU

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

2

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



LEPANIIDI ORGANIC FARM. The farm Leppaniidi is only a 15-minute drive from Kärbla. The farm breeds goats and sheep, as well as grows various vegetables.

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 miljööös suurepärase puhkus. Süüa pakutakse Hiiumaa parimast toorainest ja külastaja soovide järgi. Lisaks saab nautida saunamõnuseid ehedas puuküttega saunas ja kümbelustunnis, lastele mänguplats.



PÕHJA TOOMA HOLIDAY HOME. Peaceful place in nature for great relaxation. Food is prepared from the local ingredients of Hiiumaa according to the preferences of guests. In addition, you can enjoy a genuine wood-heated sauna and bathing barrel, children's playground.

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 kohaliku toidutoodangut ja käsitööd müüv pood, avatud suveperioodil. Valik on väga rikkalik, alates keraamilistest nõudest, lõpetades Hiiumaa limonaadidega.



HELTERMAA HANDICRAFT HOUSE. Handicraft house Heltermaa is a local Hiiumaa grocery and handicraft shop, open during the summer season. The selection is very wide, starting from ceramic dishes and ending with Hiiumaa lemonade.

POPI ÕKOTALU

Popi talu, Iide küla, Saaremaa
+372 525 1896, popi.yrdaed@gmail.com
FB: Popi õkotalu
GPS: 58.9786, 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.



POPI ECO FARM. Small farm with a special lifestyle on Saaremaa that grows, manufactures, processes and sells medicinal plants and herbs. Guests can take a walk in the garden, pick the plants themselves and take part in training workshops.



Suuremõisa loss / Suuremõisa Castle

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 tsatniseid. 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 in Saaremaa offers selfmade mustard and chutneys, anyone can taste and choose the one that suits you best. We also organise masterclasses where you can learn how to make your favourite chutney yourself.



Tahkuna tuletorn / Tahkuna Lighthouse



Orjaku sadam / Orjaku Harbour

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.



CAFÉ KAPA KANTRI. Traditional Estonian food from products of organic farms Saare Ubin and Vatsliku.

ORBU TALU – SAAREMAA KADAKASIIRUP

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

9

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



ORBU FARM. The Juniper, a symbol of the island of Saaremaa, is also a valuable syrup. Guests will find out a lot about junipers. From spring to autumn you can enjoy the splendour of the garden, as well as look inside the ancient peasant's house.



Osmussaar



Toidutootja, kes pakub ka toidlustust



Ettetellimisel



Avatud kindlatel kellaaegadel



Avatud kindlatel kuudel



Majutus

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 on tootmissaladuste näitamiseks ning eraldi kambris saab valmiskeedetut järele proovida.

PÕIDE BREWERY. Saaremaa has had strong beer brewing traditions since olden times. In Kuressaare, the building with Art deco elements where electricity was once made, is now a home for the beer brewery Põide that demonstrates the art of beer brewing – you will learn several secrets and taste various beers in the special tasting room.



Panga Pank / Panga Cliff

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.

SAAREMAA WINDMILL RESTAURANT. Windmill restaurant Saaremaa is the most popular restaurant amongst locals, offering the best and freshest products. The menu includes game meat from Saaremaa forests, smoked fish during summer, treats from berries, local apple wine, as well as the best wines of Saaremaa Island.



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 maalilise 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!

CAFÉ ROOMASSAARE. Café Roomassaare is located near Kuressaare, providing a picturesque view of the Roomassaare yacht pier. In the summer season, the café mostly prepares dishes from local products, offering both locals and tourists a simple and clean combination of local flavours. A lot of fish as well!



EPI TALU

Muratsi küla, Saaremaa
+372 5348 1530, inge.uulits@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.

EPI FARM. Epi Farm in Saaremaa produces fruit and berry chutneys, various jams, grows herbs and teas. Products are made using only local ingredients from the Saaremaa and Muhu islands. You can buy products directly at the farm.



PIHTLA ÕLLEKÖÖK

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

15

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

PIHTLA BREWERY. Here you can taste the best flavours of the beer kitchen Pihtla, traditional Saaremaa house beer, and also Saare cheese, Fresco ice-cream, apple lemonade and other local delicacies.



Kuressaare Kuurhoone / Kuressaare Resort Hall

KAALI TRAHTER

Kaali küla, Saaremaa
+372 5373 1818, info@kaalitrahter.ee
www.kaalitrahter.ee
GPS: 58.3712, 22.6714

16

Kaali Trahteri köök on pikki aastaid pakkunud oma külalistele parimat eesti- ja saaremaist toitu ja jooki kohalikest toorainest koos saaremaise kultuuri- ja ajalooaga. Trahter on Kaali meteoriidkraatri ja muuseumi külalistele maitsevate toitide nautimise kohaks.

KAALI TAVERN. For many years, Kaali tavern has offered the best Estonian and Saaremaa dishes and drinks from local ingredients, as well as introduced guests to the history and culture of the island. Visitors of Kaali meteorite crater and museum can enjoy a delicious meal here.



Muhu Katarina kirik / Muhu St Catherine's Church

ÕUN DRINKS

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

17

Õun Drinks valmistab eestimaise õunamahla baasil naturaalseid käsitöö limonaade ja siidrit. Talus saab näha, kuidas käsitöölimonaadi valmistatakse. Saab maitsta ja kaasa osta.

ÕUN DRINKS. Õun Drinks makes refreshing lemonades and ciders from Estonian apple juice. You will also see the lemonade making process. You can taste and buy it to enjoy at home.



Kaali kraater / Kaali Tavern

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. Populaarsed on hobumatkad haldjariiki koos toidutalumatust arvestava piknikutoiduga, maiustuseks pakume läätsemuhvineid.

TIHUSE FARM. Tihuse farm on Muhu Island is engaged in horse breeding; this place also offers authentic food and a special menu for people with various food intolerances. It is very popular to take a horse ride, followed by a picnic. Lentil cakes are our special treat.



Angla Tuulikumägi / Angla Windmill Mount



Haapsalu promenaad / Haapsalu Promenade

PUISE NINA KÜLALISTEMAJA KOGRE KÖRTS

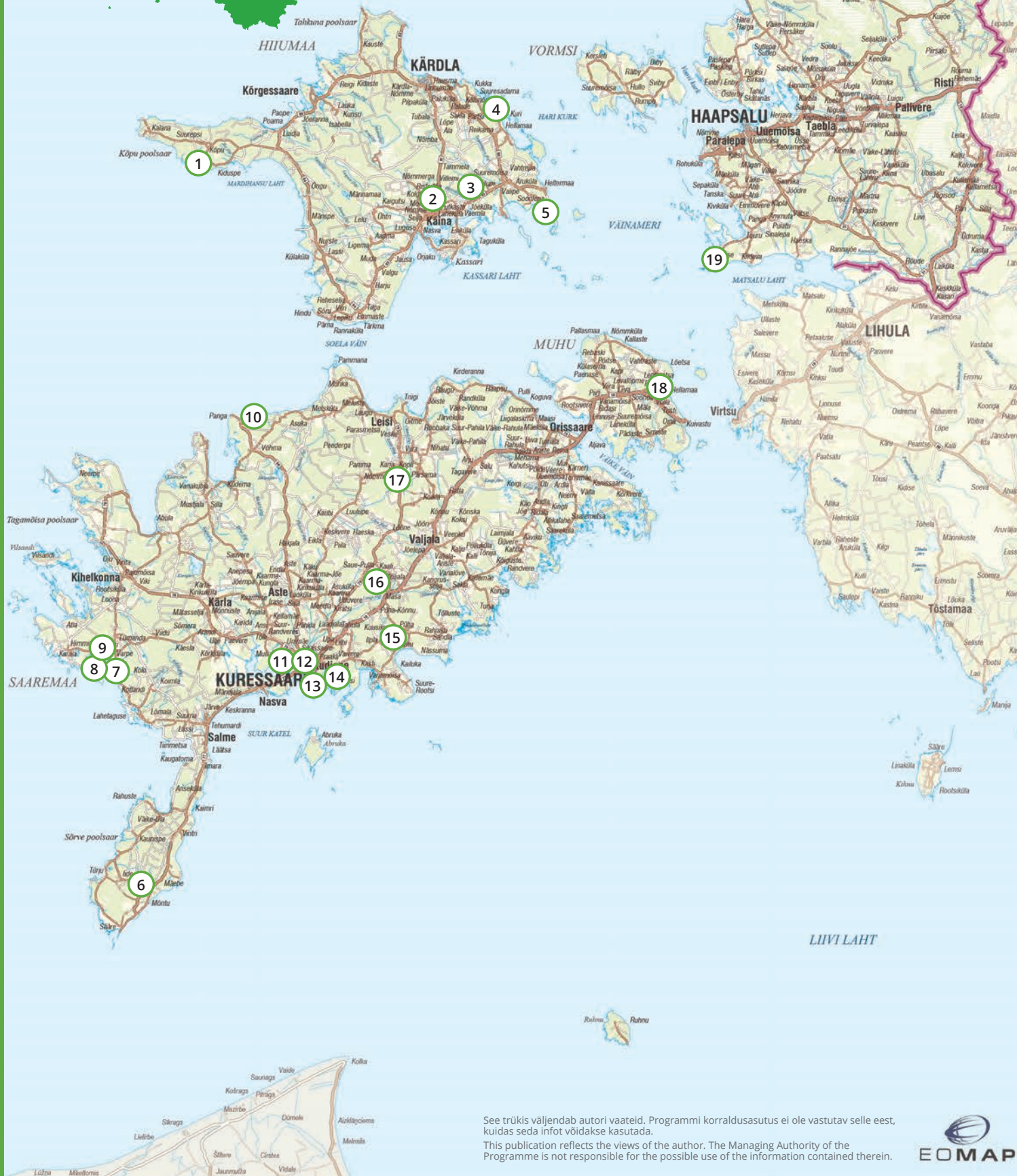
Nina talu, Puise küla, Haapsalu, Läänemaa
+372 511 7246, eidrek@gmail.com
www.puisenina.ee, FB: Puise Nina Guest House
GPS: 58.7655, 23.4522

19

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

PUISE NINA GUEST HOUSE TAVERN KOGRE. A place where you can enjoy nature and food. The tavern Kogre got its name from Seven Fish Soup – crucian (koger), is the seventh fish. The owner is a fisherman, and together with his wife he prepares various dishes from his catch.





See trüki väljandab 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.