

## Koolitusprogramm "Kiika Peipsimaa kööki"

### II MOODUL

**Kuupäev ja kellaaeg:** 07. – 09.05.2018

**Sihtkoht:** Saaremaa

**Registreerimine:** <https://goo.gl/forms/6bRh3EnxPUNS9RVI2>

**Osalustasu:** 25 eurot

**Programm:**

1 päev	07.05.2018	
08.00	Kogunemine ja väljasõit Tartust Lõunakeskuse parklast	
12.00	Virtsu-Kuivastu ülesõit	
13.00	Hellamaa Külakeskus <b>Lõunasöök</b> <a href="http://www.muhu.ee/Hellamaa-kultuurikeskus1">http://www.muhu.ee/Hellamaa-kultuurikeskus1</a>	Valla poolt hallatav külakeskus, kus toimub aktiivne kogukondlik tegevus. Siin viivad inimesed läbi oma koosviibimisi, toimuvad käsitööd ja muud pärimust toetavad tegevused. Siin on LEADER poolt toetatud köök, mida kasutatakse õpitubade läbiviimiseks ja toitlustuse korraldamiseks.
14.00	Jõudmine Liivale	Muhu vallavalitsus ja erasektor on märkimisväärselt viimastel aastatel panustanud Liiva keskuse arendusse. Tegemist on nõ. Muhu tõmbekeskusega, kuhu on koondunud aktiivne igapäevaelu. Kohal on suur potentsiaal ettevõtluse seisukohalt, kuna turistivoog Saaremaale sõidab läbi esmalt Muhust.  Ettevõtjate poolt on välja arendatud



# PEIPSIMAA

Ida-Viru-, Jõgeva-, Tartu- ja Põlvamaa

		<p>Liiva keskushoone, kus tegutsevad:</p> <p>Muhu Pruulikoda- <a href="http://muhupruul.ee/et/muhuolu/">http://muhupruul.ee/et/muhuolu/</a></p> <p>Muhu Pagarid- <a href="https://muhuleib.ee/muhu/">https://muhuleib.ee/muhu/</a></p> <p>Restoran Koost- <a href="http://koost.ee">http://koost.ee</a></p> <p>väike kohvituba ning kohaliku kaluri kalapood.</p> <p>Keskuses on ka Muhu käsitöölise ühismüügipunkt.</p> <p>Hetkel on COOP ehitamas uut kauplushoonet, mis avatakse mais 2018</p>
14.45-16.30	<p><b>Muhu Seikluspark</b></p> <p>Tutvu radadega</p> <p><a href="http://muhuseikleja.ee/">http://muhuseikleja.ee/</a></p>	<p><b>Inimeste jagamine 2-3 gruppi.</b></p> <p><b>1 grupp-</b> matk juhendatud avastusretkejuhiga. Varustame seltskonna pealampide ja grupijuhiga, kes räägib toredaid lugusid ja avab endise sõjaväebaasi lugu. Kuni 15 inimest</p> <p><b>2 grupp-</b> ronimine kõrgseiklusradadel (rohelised ja sinised rajad (4,5- 6 m kõrgusel), mis võimaldavad saada mõnusa kogemuse, et ka saarel on võimalik kõrgustes ronida.</p> <p><b>3 grupp-</b> õhusõidugrupp, sinisel(3 X) ja punasel rajal(3X). Õhusõitudeni jõudmine tähendab seda, et inimene peab olema valmis ronima trossredeliga 4,5- 6 m kõrgusele, läbima 1 harjutuse ja siis saab zip-linedega tunda vaidi kuidas on linnu moodi lennata:)Sinise raja piken õhusõit on ca 90 m punase</p>



# PEIPSIMAA

Ida-Viru-, Jõgeva-, Tartu- ja Põlvamaa

		raja õhusõit on üle 120 m
17.00-17.30	<b>Ranna Villa külastus.</b> Soti mägiveiste kasvatus, talukohvik ja majutus.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Talukohvikus on lihtne ja värsket toitu oma talu toodetest</li><li>- Majutus merevaatega terrassiga palkmajades</li><li>- Mägiveise liha ja toodete jae ja hulgimüük.</li></ul>
18.00	Jõudmine majutuskohta <b>Andruse mahe- ja turismitalu</b> <b>Õhtusöök</b> <a href="http://andrusetalu.ee">http://andrusetalu.ee</a>	Talu, kus on kombineeritud tootmine (eelkõige lambakasvatus üle 300 lamba) turismiga.  Suviti toimuvad siin ürituskorraldused - pulmad, 5- päevased lastelaagrid jm.  Lastelaagrid on üles ehitatud põhimõttel põllult- potti ehk värsket aiasaadust, munad, liha tuleb oma talust sh. lapsed korjavad ise hommikuti mune, tomateid, maasikaid jm.  Talutooteid (liha, hakkliha) müüakse otse tarbijale
2 päev	<b>08.05.2018</b>	
10.00	<b>Odalätsi allikad</b>	Odalätsi nimi on sellest tulnud, et Vanapagan oli säääl Tõlluga võidelnud ja Vanapaganal oda säääl katki läind. Siis ta ütlenud, et: «Oda läts!» ning «Oda läts!» ja sellest ongi see Odalätsi nimi tulnud. Need allikad, mis säääl on, on Vanapagana jäljed. Kuhu ta on astunud, sinna on jäänud allikad.  Hea teada: Kui pesta allika veega nägu ja käsi ning seda isegi juua, siis püsivad igavesti noorena.
10.30 - 12.15	<b>Leedri küla külastus</b> <a href="http://www.leadri.ee/">http://www.leadri.ee/</a> <b>Kadaka siirupitalu külastus</b>	Orbu talu koduköögis, ligi 500 aasta vanuses Leedri külas valmistavad siirupiemandad maailmas levinud vahtrasiirupi Eestimaist sugulast – kadaka siirupit.



# PEIPSIMAA

Ida-Viru-, Jõgeva-, Tartu- ja Põlvamaa

	<a href="http://www.saaremaakadasiirup.ee/">http://www.saaremaakadasiirup.ee/</a>	Külatuur+ ettevõtte külastus
12.30-13.15	Lümända koolisööklas lõunasöök	Väike 80 lapsega põhikool.
13.45-14.15	Pähkla Vähi- ja Kalakasvatus <a href="http://www.pahkla.ee">http://www.pahkla.ee</a>	Kalakasvatus, kus kasvatakse forelli ja vähki ning valmistatakse neist tooteid-fileeeritult, soolatult ja suitsutatult.
14.15-14.40	Tudra- ja tatrakasvatus ja tooted Karmeli <a href="http://karmeli.ee/">http://karmeli.ee/</a>	Talu, kus kasvatatakse tutra ja tatart ning valmistatakse tudra, kanepiõli ning teraviljatooteid. <a href="http://ehtne.ee/2017/06/03/karmeli-avab-tana-oma-suvepoe-pahklas/">http://ehtne.ee/2017/06/03/karmeli-avab-tana-oma-suvepoe-pahklas/</a>
15.00-16.00	Pöide Pruuli Koja külastus ja degusteerimine <a href="http://www.poidebeer.com/">http://www.poidebeer.com/</a>	Kaasaaegne pruulikoda, kus valmistatakse käsitöölusid ja linnasejooki. <a href="http://ehtne.ee/2017/06/01/poide-olu-midagi-enamat-kui-lihtsalt-silt-pudelil/">http://ehtne.ee/2017/06/01/poide-olu-midagi-enamat-kui-lihtsalt-silt-pudelil/</a>
<b>16.15- 18.00 Osavõtjad jagunevad 2 töögruppi:</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>- Tervislikud magustoidud toortatrast ja tudraõlist. Juhendab Good Mood Food, Mari Liis Raud <a href="https://goodmoodfood.ee/">https://goodmoodfood.ee/</a>. Osa saab võtta kuni 10 inimest</li><li>- Põhiroog Pähkla kalast. Juhendab Leena Mölder, Kuressaare Linnateatri kohviku perenaine ja omanik. Osa saab võtta kuni 20 inimest</li></ul>		
	<b>Ühine õhtusöök teatrikohvikus endi poolt valmis tehtud toidust</b>	
20.00	Majutamine SPA Rüttilis	<a href="http://www.saaremaaspahotels.eu/">http://www.saaremaaspahotels.eu/</a>
<b>3 päev</b>	<b>09.05.2018</b>	
10.00	SKK kontori ja piirkonnamärgise Saaremaa Ehtne toode tutvustus <a href="http://www.ehtne.ee">www.ehtne.ee</a>	Piirkonnamärgis Saaremaa Ehtne toode. Kasutajad üle 80 suure ja väikese toidutootja Saaremaal, vähemal määral käsitöölised.  Märgisega on tähistatud ka

		toidukohtade menüüd, kus toit on märgikandjate toorainest
<b>10.45</b>	COOP Rae kaupluse külastus	Näitame ja räägime, kuidas Saaremaa Ehtne toode on välja toodud.  <a href="http://ehtne.ee/2017/04/05/rae-pood-sai-ehtsa-tootemargi-riuliraakijad/">http://ehtne.ee/2017/04/05/rae-pood-sai-ehtsa-tootemargi-riuliraakijad/</a>
<b>12.00–13.00</b>	Koplimäe Mahe Talu  Talutuur, tegevuste tutvustus ja lõunasöök	Väike mahe talu, kus tegeletakse mahepõllumajandusega alates tooraine kasvatamisest kuni valmistoodanguni. Kiviveskil valmib jahu, manna ja klii. Jahust valmistatakse erinevaid tooteid, mida müüakse kauplustes ja oma talu kohvikus
<b>13.30</b>	<b>Kuivastu – Virtsu ülesõit</b>	
<b>Ca 17.00</b>	<b>Tartu Lõunakeskus</b>	

\* Koolitusprogrammis võib tulla muudatusi.

Lisainfo: Kadi Ploom, [ploom.kadi@gmail.com](mailto:ploom.kadi@gmail.com) või +372 5696 4686