PÕHJA-EESTI TOIDU- JA JOOGIMEENED

PÕHJA-EESTI KOHALIK TOIT

LEADER EESTI

PÕHJA-EESTI TOIDU- JA JOOGIMEENED

2020. aasta sügisel viis Arenduskoda koostöös Partnerite, Ida-Harju Koostöökoja, Põhja-Harju Koostöökogu ja Paikiga ning Põhja-Eesti Turismi, Lääne-Viru Arenduskeskuse ja Harjumaa Ettevõtlus- ja Arenduskeskusega läbi meenekonkursi, et leida söödavaid-joodavaid meeneid, mida piirkonna organisatsioonid, ettevõtted ja kõik inimesed võiksid oma koostööpartneritele ja sõpradele tähtpäevadel kinkida. Söödav-joodav kingitus toetab keskkonnahoidlikku mõtteviisi ja tekitab peoõhkkonnas jutuainet. Ekspertidest koosneva žürii poolt valitud tooteid saab kinkida nii eraldi kui valitud toodetest koosneva kinkepakina. **Uuri lisa meie kodulehelt, siit leiab ka tootjate kontaktid.**

Järgnevatel lehekülgedel iseloomustavad tootjad konkursitooteid oma sõnadega.

Žüriisse koosseisus Aivar Liivalaid, Anneli Põldra, Anne Reemann, Gerli Veeleid, Juks Ojaperv, Urmas Lindlo, Arno Kannike, Õnnela Neidek ja Maren Rits kuulusid valdkonna eksperdid alates sommeljeedest ja kokkadest lõpetades turundajatega.

PARIM ALKOHOOLNE JOOK

Pohlavein Erik Menved, Valgejõe Veinivilla

PÕHJA-EESTI JOOGIMEENE

PARIM KAUASÄILIV TOODE

Suitsutatud vutimunad anšoovises, Põhja-Eesti Vutifarm

PÕHJA-EESTI TOIDUMEENE

PARIM DEHÜDREERITUD TOODE

Maasikaviilud, Raadiko talu

PÕHJA-EESTI TOIDUMEENE

PARIM MITTEALKOHOOLNE JOOK

Ebaküdooniasiirup, Vinkymon

PÕHJA-EESTI JOOGIMEENE

PARIM MEETOODE

Metsamesi taruvaiguga, Taali mesila

PÕHJA-EESTI TOIDUMEENE

ERIAUHIND TOOTEARENDUSELE

Meepärlid: meest kummikommid, sobivad ka diabeetikutele. Žürii toob esile ka toote väga ilusa kinkepankendi. Laastu Mesi, Erge Loorits

ERIAUHIND KINKEPAKETILE

Kuldjuureviin (Moe), Suitsutatud vutimunad anšoovises (Põhja-Eesti Vutifarm) ning Meepärlid (Laastu Mesi, Erge Loorits).

1

MEE KUMMIKOMMID “MEEPÄRLID”

PÕHJA-EESTI TOIDUMEENE

LAASTU MESI

PARIM TOOTEARENDUS

Mee kummikommid on valmistatud Laastu talu meest ja veest, happesuse regulaatoriks on lisatud sidrunhapet, želeerivaks aineks on kasutatud želatiini. Kommid on valmistatud käsitsi hoole ja armastusega ilma värvi- ja säilitusaineteta.

Toote loomise tingis soov väärindada oma talu toodangut - mett. Kommi mõte tekkis soovist midagi magusat põske panna ning märksõnaks pidi olema “komm”. Sest lastele ju kommid meeldivad! Samas pidi komm olema tervislik – ilma värvi- ja säilitusaineteta, paraja suurusega ning mugav kasutada (võtad karbist ükshaaval ja pistad suhu). Otsustava tõuke andis diabeetikute vajadus abiampsudeks. Ampsud, mis ei tilgu ega määri! Tootearendusena on meil pakkuda: väike amps (nööbikujulised kommid) ning suurem amps (teemandikujulised kommid). Kommid on kas originaalläikega, suhkruga kaetud või veeretatud mandlijahus – ise valid millist soovid. Konkursile oleme esitanud kummikommi “Meepärlid” assortii variandi mustas kinkekarbis, kuhu mahub 18 teemandikujulist kommi. Valikus on kommid originaalläikega, suhkruga kaetud või veeretatud mandlijahus. Meie tootevaliku teeb paindlikuks individuaalne lähenemine kliendile ning tema soovide arvestamine. Inimene saab ise valida milliseid komme, millises pakendis ning kui suures ta soovib.

Kommide valmistamiseks kasutame oma talu mesilaste mett. Tunnustatud Põhja-Eesti kohaliku toidu märgisega. Laastu talu mesilased asuvad Laastu talu maadel Nõrava külas Kose valla Harjumaal. Meie mesilased korjavad nektarit aia-, niidu- ja rabataimedelt. Kommide retsepti oleme ise välja mõelnud, andnud tuttavatele degusteerimiseks ning maitsenüansid paika loksutanud.

Esmakordselt osalesime Laastu talu mee kummikommidega Kose valla oma maitsete konkursil detsembris 2019 ning saime väga hea tagasiside. Hea tagasiside on tulnud ka diabeetikutelt.

2

SUITSUTATUD VUTIMUNAD ANŠOOVISEGA

PÕHJA-EESTI TOIDUMEENE

PÕHJA-EESTI VUTIFARM

PARIM KAUASÄILIV TOODE

Vutimuna, tuleb enda vutifarmist.

2017. aasta lõpus tuli mõte linnukasvatusest vutimunade müügiks. Kuna turg oli täis, siis oli vaja kiirelt munale lisaväärtus anda. Esimese sammuna 2018. aastal sai proovitud mune suitsutada, katsed võtsid aega ja alles suvel 2018 sai toode valmis. Peale veterinaarameti kontrolli tuli alustada müügiga. Toodet müüa oli väga raske. 27.08.2018 andis tõuke juurde Talutoidu konkursi võit: Suitsutatud Vutimunad, parim valgutoode. Peale võitu hakkasid inimesed proovima. Täna teavad juba paljud ja on poodides müügil juba suitsumunad, oleme ka pakendit vahetanud – enne vaakumkott, nüüd viisakas karp koos kaanega, toidugaasikeskkonnas, mis tõstis säilivusaja 40 päevale. Peale võitu tuli ideid kuhjaga, 2019. aastal järgmine võit: Suitsutatud vutimunad anšoovisega. Täna on meil lisaks üheksa vutimuna marinaadi, erinevate värvide ja maitsetega. Vürtsikad munad, magus-hapud ja munad, mida peab sööma pohlamoosiga. Just viimasele panime nimeks "Jõuluvuti munad". Lisaks veel kooritud vutimunad, säilivusaeg 40 p. Kõik munad on käsitsi kooritud ja välja valitud.

Tooraineks vutimuna. Kõik retseptid on juhatuse liikme Olga Bodnja poolt välja mõeldud, pikkade katsetuste tagajärel.

Suitsutatud vutimunad: Talutoidu konkurss 2018, Lääne-Virumaa ettevõtlusaukiri. Talutoidu konkurss 2019, parim liha-ja valgutoode: Suitsutatud vutimunad anšoovises.

3

KUIVATATUD MAASIKAVIILUD

PÕHJA-EESTI TOIDUMEENE

RAADIKO TALU

PARIM DEHÜDREERITUD TOODE

Otsisime võimalusi hajutada oma maasikate müüki ka talvele ja leidsime võimaluse neid külmkuivatada. Esialgu olid meil terved maasikad, aga kui proovisime viilusid teha, siis saime klientidelt tagasisidet, et viilud on lastele suupärasemad.

Tooraine on Rakvere vallas, Tobia külas ise kasvatatud maasikad.

Maasikaviile leiab Rimi Talu Toidab lettidest.

4

MESI TARUVAIGUGA

TAALI MESILA

PARIM MEETOODE

PÕHJA-EESTI TOIDUMEENE

Taruvaik ja mesi on koos imelised, sellist mett on tehtud ja kasutatud tervise heaks juba eelmisel sajandil. Maitsmisel hoida suus ja lasta imenduda, mitte kohe alla neelata.

Kogu tooraine pärineb Taali Mesila mahetootmisest.

Toode oma headuses on äramärkimist leidnud juba aastaid tagasi, nt konkursil “Parim mahetoode 2011”.

5

POHLAVEIN ERIK MENVED

VALGEJÕE VEINIVILLA

PARIM ALKOHOOLNE JOOK

PÕHJA-EESTI JOOGIMEENE

2018,9% vol, poolmagus. Tavaline kääritusmeetod.

Vein kannab nime Erik Menved kindlal põhjusel: Valgejõe küla on Taani kroonikates esmamainitud 1290. aastal, sel ajal valitses Eestit Taani kuningas Erik Menved. Tänavu tähistab küla oma asutamise 730. aastapäeva. Küla ümber on väga head pohlametsad, kust tooraine osaliselt ka pärit on. Järele mõeldes tundus, et küllap need pohlametsad kasvasid siin ka Menvedi ajal. Seepärast saigi meie poolmagus pohlavein omale kuninga nime. Veini on pakutud nii pooltoore hirvefilee juurde kui vähemagusate magustoitude juurde nagu kohupiima- ja toorjuustuvahud värskete marjadega. Eriti hästi sobib kõigi jõuluroogade ja verivorsti juurde.

Tooraine osaliselt pärit Lahemaalt, veini tootja asub Lahemaal.

Pääsukese märk 2020, Veinivilla numbriliselt kõige müüdum vein. Üks alusetäis on müüdud Šveitsi, olnud firma Loodusvägi OÜ koostatud firmade jõulupakkides, lisaks menüüs Leib Restos ja Fotografiskas.

6

EBAKÜDOONIASIIRUP

VINKYMON

PARIM MITTEALKOHOOLNE JOOK

PÕHJA-EESTI JOOGIMEENE

Siirupi tooraineteks on ebaküdooniamahl ja suhkur. Lisades siirupile külma mullivett, saab imehea karastusjoogi. Ebaküdooniamaiuse põhitooraine on ebaküdoonia, mida on magusamaks tehtud suhkruga ja seejärel kuivatatud

Ebaküdoonia on kasvanud Väike-Maarja vallas Ärina külas.

7

POHIRANNA MESI

AABLA MESILA

Aabla Mesila mesilased alustasid mee korjamist Juminda poolsaarel 2020. aastal. Samal kevadel käisid mesilat lähedalt uurimas ja mett maitsmas karud, kuid vaatamata kahjustustele olid mesilased väga tublid ja korjasid piisavalt nektarit. Kanarbikumesi on sügisene mesi, oma maitselt väga omapärane – mitte väga magus ja mõrkja alatooniga. Kõrge antioksüdantide sisalduse pärast loetakse kanarbikumesi kõige tervislikumaks meeks Eestis.

Kanarbikumesi on hinnatuim Eesti mesi, teda võib lugeda Eesti eliitmeeks. Meie kergelt mõrkja alatooniga, antioksüdantidest pungil kanarbikumesi on tõeliselt looduspuhas, kogutud Juminda poolsaare soode ja rabade kanarbikuväljadelt, ning talle on omistatud mahepõllumajanduse sertifikaat. Kanarbikumesi on väga viskoosne ja konsistentsilt geeljas, seepärast on ka tema vurritamine keeruline ning vurritamise asemel oleme mee kärgedest käsitsi välja pressinud.

Mesi on rohkem kui jookide magustaja. Kanarbikumett on tema geelja konsistentsi tõttu hea kasutada saia või pannkookide peale määrimiseks. Lisaks magusale suutäiele soovitame meie kanarbikumett proovida ka juustuvalikus sinihallitusjuustu, teiste teravamaitseliste juustude või kitsejuustuga.

Meie mahesertifikaadiga kanarbikumesi on korjatud Juminda poolsaarelt, puhtast Lahemaa loodusest. Mesinik on pärit Kolga-Aabla külast, kus asub ka mesila. Mesilaste lennuraadius on 35 km^2, ehk mett korjatakse suuremalt osalt Juminda poolsaarelt.

Toode on pakkumises kohalikus kogukonnapoes – Leesi poes.

8

MAIASMOKKADE UNISTUS

ARTOCARPUS / MESI24.EE

Kreemja mee valmistamiseni jõudis OÜ Artocarpus juhuslikult 90-date aastate lõpus kui tuli idee valmistada erinevaid meesegusid. Selle tarvis oli vaja mee sisse segada erinevaid ürte/maitseaineid. Nii avastasimegi, et kui mett piisavalt kaua segada siis muutub ta mõnusalt pehmeks kreemiseks ning jääb selliseks väga pikaks ajaks. Sellist mett on tavalisest kristalliseerunud õiemeest märksa lihtsam purgist kätte saada ning tarvitada. Kreemja mee pehme olemus viis lõpuks ka meetuubide tootmiseni.

Algmaterjaliks on Lääne-Virumaa metsadest ja niitudelt mesilaste poolt kogutud mesi, mis on spetsiaalsete seadmete abil kuni 7 päeva vältel põhjalikult kreemistatud (vältimaks mee kristalliseerumist). Kreemjas mesi saadakse kristalliseeruva mee järjekindlal mehhaanilisel segamisel. Kreemja mee valmistamiseks ei ole mee sisse tarvis midagi lisada ega sealt ka ära võtta. Intensiivse segamise meetodiga mee kristallstruktuur lõhutakse ning seetõttu mesi enam ei kristalliseeru. Toode sobib igale meesõbrale, teda võib lisada nii tee kui kohvi sisse ning panna saiale kui koogile.

OÜ Artocarpus/ Mesi24.ee on valmistanud erinevaid meesegusid juba 1999. aastats ning läbi aegade on valikus olnud üle 30 erineva mee ja meesegu. Olles juba pikka aega tootnud teiste hulgas ka kreemjat mett, mis peale mehhaanilist töötlemist enam kivikõvaks ei kristalliseeru, tekkis OÜ Artocarpus ühel asutajal Maire Valtinil 2012. aastal idee hakata mett tuubidesse pakkima. Õigete tuubide leidmiseks ning dokumentatsiooni kordaajamiseks kulus 2 aastat ning 2014. aastal. olidki esimesed meesegud tuubis.

Tooraine toodetud Lääne-Virumaal. Toote autor Igor Valtin on elanud, töötanud Lääne-Virumaal juba üle 40 aasta.

Müügil Stockmannis. Saanud kiidusõnu 2019. aasta Avatud talude päeva raames TV 3 Seitsmestes uudistes.

9

MAIUS METSAMARJADEGA

ARTOCARPUS / MESI24.EE

Kreemja mee valmistamiseni jõudis OÜ Artocarpus juhuslikult 90-date aastate lõpus kui tuli idee valmistada erinevaid meesegusid. Selle tarvis oli vaja mee sisse segada erinevaid ürte/maitseaineid. Nii avastasimegi, et kui mett piisavalt kaua segada siis muutub ta mõnusalt pehmeks kreemiseks ning jääb selliseks väga pikaks ajaks. Sellist mett on tavalisest kristalliseerunud õiemeest märksa lihtsam purgist kätte saada ning tarvitada. Kreemja mee pehme olemus viis lõpuks ka meetuubide tootmiseni.

Algmaterjaliks on Lääne-Virumaa metsadest ja niitudelt mesilaste poolt kogutud mesi, mis on spetsiaalsete seadmete abil kuni 7 päeva vältel põhjalikult kreemistatud (vältimaks mee kristalliseerumist). Kreemjas mesi saadakse kristalliseeruva mee järjekindlal mehhaanilisel segamisel. Kreemja mee valmistamiseks ei ole mee sisse tarvis midagi lisada ega sealt ka ära võtta. Intensiivse segamise meetodiga mee kristallstruktuur lõhutakse ning seetõttu mesi enam ei kristalliseeru. Toode sobib igale meesõbrale, teda võib lisada nii tee kui kohvi sisse ning panna saiale kui koogile.

OÜ Artocarpus / Mesi24.ee on valmistanud erinevaid meesegusid juba 1999. aastats ning läbi aegade on valikus olnud üle 30 erineva mee ja meesegu. Olles juba pikka aega tootnud teiste hulgas ka kreemjat mett, mis peale mehhaanilist töötlemist enam kivikõvaks ei kristalliseeru, tekkis OÜ Artocarpus ühel asutajal Maire Valtinil 2012. aastal idee hakata mett tuubidesse pakkima. Õigete tuubide leidmiseks ning dokumentatsiooni kordaajamiseks kulus 2 aastat ning 2014. aastal. olidki esimesed meesegud tuubis.

Tooraine toodetud Lääne-Virumaal. Toote autor Igor Valtin on elanud, töötanud Lääne-Virumaal juba üle 40 aasta.

Müügil Stockmannis. Saanud kiidusõnu 2019. aasta Avatud talude päeva raames TV 3 Seitsmestes uudistes.

10

KREEMJAS MESI

ARTOCARPUS / MESI24.EE

Algmaterjaliks on Lääne-Virumaa metsadest ja niitudelt mesilaste poolt kogutud mesi, mis on spetsiaalsete seadmete abil kuni 7 päeva vältel põhjalikult kreemistatud (vältimaks mee kristalliseerumist). Kreemjas mesi saadakse kristalliseeruva mee järjekindlal mehhaanilisel segamisel. Kreemja mee valmistamiseks ei ole mee sisse tarvis midagi lisada ega sealt ka ära võtta. Intensiivse segamise meetodiga mee kristallstruktuur lõhutakse ning seetõttu mesi enam ei kristalliseeru. Toode sobib igale meesõbrale, teda võib lisada nii tee kui kohvi sisse ning panna saiale kui koogile.

Kreemja mee valmistamiseni jõudis OÜ Artocarpus juhuslikult 90ndate aastate lõpus kui tuli idee valmistada erinevaid meesegusid. Selle tarvis oli vaja mee sisse segada erinevaid ürte/maitseaineid. Nii avastasimegi, et kui mett piisavalt kaua segada siis muutub ta mõnusalt pehmeks kreemiseks ning jääb selliseks väga pikaks ajaks. Sellist mett on tavalisest kristalliseerunud õiemeest märksa lihtsam purgist kätte saada ning tarvitada. Kreemja mee pehme olemus viis lõpuks ka meetuubide tootmiseni.

Tooraine toodetud Lääne-Virumaal. Toote autor Igor Valtin on elanud, töötanud Lääne-Virumaal juba üle 40 aasta.

Müügil Stockmannis. Saanud kiidusõnu 2019. aasta Avatud talude päeva raames TV 3 Seitsmestes uudistes.

11

MAITSEAINETEGA MESI LIHATOITUDELE

ARTOCARPUS / MESI24.EE

Algmaterjaliks on Lääne-Virumaa metsadest ja niitudelt mesilaste poolt kogutud mesi, mis on spetsiaalsete seadmete abil kuni 7 päeva vältel põhjalikult kreemistatud (vältimaks mee kristalliseerumist). Tootele on lisatud erinevaid liha maitseaineid, soola, äädikat. Toode on mõeldud lihatoitude valmistamisel lihale pikantse maitse, pehme olemuse ning mahlasuse andmiseks. Toodet võib lisada juba valminud soojale liharoale külmkastmena kuid valmistaja arvates on tulemus parem kui liha ennem küpsetamist tootega kokku määrida, mässida fooliumisse või pista küpsetuskotti ning seejärel küpsetada. Foolium ja küpsetuskott tagavad toote lihasse imendumise ning hoiab roa mahlasena.

90-date aastate lõpul tuli OÜ Artocarpus asutajaliikmetel Maire ja Igor Valtinil idee teistest meetootjatest eristumiseks hakata valmistama meest erinevaid variatsioone, lisades meele ürte ja maitseaineid. Kuna mesi oma olemuse poolest on magus, tekkis idee proovida midagi vastandlikku. Nii sündiski Maitseainetega mesi lihatoitudele.

Tooraine toodetud Lääne-Virumaal. Toote autorid Maire ja Igor Valtin on elanud, töötanud Lääne-Virumaal juba üle 40 aasta. Sellest 24 aastat on peetud mesiniku ametit.

See toode osutus mõne aasta eest telesaate Ringvaade degustaatorist saatejuhi Marko Reikopi lemmiktooteks Palamuse laadal.

12

NÕIAKÜPSIS NÕGESEGA, NÕIAKÜPSIS SAIALILLEGA, COCO-CHOCO

HARMOONIKUM

Klassikalise küpsise tervislik variant: täisterajahu, muna, rasvaine, ürdid, suhkur, küpsetuspulber. Peal taimedega värvitud suhkruvaap. Tooraineks Kaarli talu kaerajahu, Karepa Ravimtaimeaia ja Aamann OÜ ökopõldude nõges ja saialill, Kaarli talu tatrakruup, värskelt jahvatatud Harmoonikumi köögis. Munad Harmoonikumi aiakohviku kanadelt (kui jätkub), või siis taludest.

Arendasime toote välja kaerahelbeküpsiste baasilt. Et saada peenem tekstuur ja maitse, asendasime helbed jahuga. Nõgeses on olemas kõik eluks vajalikud mikroelemendid, kuid teena ei ole ta meeldiva maitsega. Peenestades kuvatatud ürti küpsiste sisse, lisandub huvitav maitsenüanss, mis muudab niigi tervisliku kaeraküpsise (kaer on rikas erinevate toitainete poolest, pealegi täistera) supertoiduks, mis hea nii hommikusöögi asemel kui tervislikuks vahepalaks. Loomulikult on rasvaineks või. Sama lugu "Nõiaküpsis saialillega" puhul, seal sees on saialille kroonlehed, mis tervist tugevdavad ja antiseptilised. "Coco-choco" on tatraküpsis, kus rasvaineks kookosrasv, kuna või ei sobi osale inimestele. On laktoosi- ja gluteenivaba. Sisaldab ka šokolaadi, mis toetab organismis "õnnehormooni" serotoniini tootmist.

Tervisedandaja Ene Lill püüab leida ja levitada retsepte, mis on nii tervislikud kui maitsvad, kindalsti kasutada ja harjutada inimesi kasutama täisterajahusid. Suhkru kogus on minimeeritud, kuid siiski alles määral, et toetada maitseelamust. Kasutatud on peamiselt kohalikku ja võimalikult värsket toorainet, tervistoiduaineid.

Meie klendid kiidavad, pole mujal neid pakkunud. Pakume seminaride kohvipausidel, ostetakse ka kaasa.

FOODPOWER TOOTED

HARNOR

Tooraine on erinev. Kui võimalik, kasutan eestimaist, kui mitte, siis näiteks Läti-Leedu-Poola. Hetkel räägin siis marjadest, nagu maasikas, mustikas, mustsõstar. Tooraine on külmutatud marjad, mille eelnevalt üles sulatan.

Toode on algselt pärit Lõuna-Eestist, kuid mõni aeg tagasi kolinud end Põhja-Eestisse. Alguse sai toode sellest, kui üks naisterahvas otsustas, et hakkab nüüd iseendale midagi tervislikku tegema. Tegi ja tegi ja lõpuks tuli nii hästi välja, et hakkas ka teistele tegema :)

Toode koosneb naturaalsest marjast, rafineerimata pruunist roosuhkrust ning munavalgest. Kuivatatud madalal temperatuuril pika perioodi kestel.

Autori sugulased ja pere on Harjumaalt. Mina, kes nüüd neid toodan, olen terve enda elu elanud Kosel. Tooraine puhul kasutan mõningal määral kohalikke Agro saadusi, näiteks porgand, kapsas jne. Magusate marjabeseede retsept on tehtud ümber Põhja-Eesti järgi – vähem suhkrut (rafineerimata pruun roosuhkur), kui Lõuna-Eestis! :)

Kose Maitse 2019 Suur lusikas, ehk siis peaauhind. Siim Pohlaku laste lemmik-maiustus :)

14

KIBUVITSAMARI SÕPRADEGA

KAREPA RAVIMTAIMEAED / NORMAN RAVIMTAIMED

Tooraine pärineb Karepa ja Rutja randades kontrollitud mahealadel kasvavatest kurdlehise kibuvitsa marjadest, nelk ja ingver ostetud Ökosahvrist mahetunnustusega.

Kibuvitsamari Sõpradega sobib tee valmistamiseks presskannus kuuma veega 1 tl 200 ml kuuma vee kohta. Pulbrile võib lisada ka enne pruuni suhkrut, siis valada üle kuuma veega, segada ja lasta tõmmata 5-10 min. Sobib juua nii kuumalt kui külmalt, suvel ka jääga. Kibuvitsamoos on rannarahval üks parimaid kurguravimeid. Karotiinid tugevdavad limaskesti ja C-vitamiin annab immuunsüsteemile jõudu paranemiseks. Moosi teeme ka ise, aga tee tootjana oli soov valmistada ka kuiv variant. Kuivatatud marjades säilib ka rohkem C- vitamiini. Kuna nelk on üks parimaid vahendeid kurgumandlipõletiku korral ja ingver annab sooja, siis lisan ka natuke neid vürtse. Tee sobib nii külmetuse korral kui ka jõulujoogis.

Kurdlehised kibuvitsad (rannatomat, kartuliroos) on meie randades kasvanud alati, suvel ujuma minnes saadab meid nende lummav lõhn ja sügisel kaunistavad nad rannaääri oma kaunite marjadega. Patt oleks neid mitte talveks säilitada.

Kes proovinud, see ka kiidab.

15

METSAMAITSE ÜRDISOOL

KAREPA RAVIMTAIMEAED / NORMAN RAVIMTAIMED

Tooraine päritolu Karepa küla, tunnustatud mahetootmisest.

Metsamaitse ürdisool sündis enda jaoks seepärast, et kuusevõrsesiirup tundus ahju lihapraadidele liiga magus ja maitsetu. Seega otsisin ja katsetasin, kuidas saada rohkem maitset. Sobisidki vanad kuuseokkad, milles on vürtsikam maitse ning rohkem ka mineraale ja vitamiine. Kõrvale sai valitud pihlakamari tema hapukas-vürstsika maitse ja toidu seedimist parandavate omaduste tõttu. Kolmas komponent – harilik pune on traditsiooniline liha maitseaine Põhja-Eestis ammustest aegadest, ka seedimist soodustav ja hea maitsega.

Kõik taimed kasvavad Põhja-Eestis ja Karepa külas. Eriti head pihlakad on mere ääres, kus nad on puhtad ja karge maitsega.

Metsamaitse ürdisool on meil Karepa Ravimtaimeaias toitlustuses kasutusel praadide maitsestamisel ja sööjad on alati kiitnud! Muidugi ka ostetakse kaasa.

16

KARULAUGUSOOL

KAREPA RAVIMTAIMEAED / NORMAN RAVIMTAIMED

Koostis: kuivatatud karulaugulehed, himaalaja sool.

Karulauk on meie kevadisel toidulaual oodatud kasulik taim, omane Põhja-Eesti paekallastel ja metsaalustes. Kuna meie kasvatame ise, siis on teda ka nii palju, et võiks talveks säilitada ja toidulauda rikastada ning kaunistada. Sobib keedetud ja praetud kartulite peale, tomatilõikudele, munale, omlettidele jm.

Põhja-Eestisse tõid ta väidetavalt viikingid. Meie kasvatame teda ise oma ravimtaimeaias ja paljundame ise. Jätkub endale ja klientidele. Aprillikuust mai keskpaigani ongi meie aias Karulaugu aeg!

Klientidele meeldib! Mõned teevad ise juba minu õpetuse järgi karulaugusoola, teised ostavad pidevalt.

17

ELUJÕU TEE

KAREPA RAVIMTAIMEAED / NORMAN RAVIMTAIMED

Koosneb kontrollitud mahepõllundusaladelt korjatud ja kuivatatud taimedest, mustasõstra-, kase-, nõgeselehed, põdrakanepi ja raudrohu ürdid, kibuvitsamarjad, maapirni mugulad, saialilleõied.

Tee on valminud taimedest, keda saab koguda kevadest sügiseni. Seega kannab ta Põhja-Eesti looduse jõudu kevadest sügiseni. Annab mineraale ja vitamiine ja sobib terviseteeks tervele perele, aga ka haigusjärgseks taastumisperioodiks. Vala 1 tl segu üle 200 ml kuuma veega, lase presskannus või teekannus tõmmata 5-10 min. Võib lisada suhkrut või limpsida kõrvale mett, siirupit, karamelli vm magusat.

Elujõu tee taimed on kogutud Põhja-Eestis Karepa külast, kus me asume ja tegutseme. Karepa on mu koduküla, kus terve elu elanud.

Toode on saanud väga hea tagasiside klientidelt ja müügil olnud ka Palmse ja Altja kõrtsides (praegu Mõisahärra tee nime all), Aromix kohvipoes. Pakendatud tee on müügil Talu Toidab poodides.

18

ŠOKOLAADIMÜNT

KOTKA-JAANI TALU

Kotka-Jaani talus kasvavad erinevad mündid, sealhulgas klientide lemmik šokolaadimünt. Taimed korjatakse põllult käsitsi, kuivatatakse selleks sptetsiaalselt ehitatud kuivatusruumis ning hiljem eemaldatakse taimedelt lehed varre küljest, selleks masinaid ega sõelasid ei kasutata.

Valmistamine: võta 1-2 tl lehti tassitäie keeva vee kohta, lase kaane all 15 minutit tõmmata, kurna.

Meie esivanemad on ikka taimedest abi otsinud ja sealt abi ka leidnud. Ühed meie aedade väekamad, hinnatumad ja enam levinumad taimed on olnud mündid. Šokolaadimünti hinnatakse tema eriti tugeva aroomi ja maitseomaduste tõttu.

19

MEE MARMELAADINÖÖBID

LAASTU MESI

Mee marmelaadinööbid on valmistatud Laastu talu meest ja veest, happesuse regulaatoriks on lisatud sidrunhapet, želeerivaks aineks agar-agarit ning pealt kaetud mandlijahuga Kommid on valmistatud käsitsi hoole ja armastusega ilma värvi- ja säilitusaineteta.

Toote loomise tingis soov väärindada oma talu toodangut – mett. Kommi mõte tekkis soovist midagi magusat põske panna ning märksõnaks pidi olema sõna "komm", sest lastele ju kommid meeldivad! Samas pidi komm oleme tervislik- ilma värvi- ja säilitusaineteta, paraja suurusega ning mugav kasutada (võtad topsist ükshaaval ja pistad suhu). Otsustava tõuke andis diabeetikute vajadus abiampsudeks. Ampsud, mis ei tilgu ega määri! Tootearendusena on meil pakkuda: väike amps (nööbikujulised kommid) ning suurem amps (teemandikujulised kommid). Kommid on kas suhkruga või mandlijahuga kaetud. Konkursile oleme esitanud mee marmelaadinööbid mandlijahus kaunis ja mugavas topsis.

Kommide valmistamiseks kasutame oma talu mett. Tunnustatud Põhja-Eesti kohaliku toidu märgisega. Laastu talu mesilased asuvad Laastu talu maadel Nõrava külas Kose vallas Harjumaal. Meie mesilased korjavad nektarit aia-, niidu- ja rabataimedelt. Kommide retsepti oleme ise välja mõelnud, andnud tuttavatele degusteerimiseks ning maitsenüansid paika loksutanud.

Esmakordselt osalesime Laastu talu mee marmelaadikommidega Kose valla oma maitsete konkursil 2019 detsembris ning tunnustati keskmise lusika vääriliseks. Head tagasisidet oleme saanud ka diabeetikutelt.

MEE MARMELAADINÖÖBID MANDLIJAHUS

LAASTU MESI

Mee kummikomm mandlijahus on valmistatud Laastu talu meest ja veest, happesuse regulaatoriks on lisatud sidrunhapet, želeerivaks aineks on kasutatud želatiini ning kommid on pealt kaetud mandlijahuga.

Toote loomise tingis soov väärindada oma talu toodangut – mett. Kommi mõte tekkis soovist midagi magusat põske panna ning märksõnaks pidi olema sõna "komm", sest lastele ju kommid meeldivad! Samas pidi komm olema tervislik- ilma värvi- ja säilitusaineteta, paraja suurusega ning mugav kasutada (võtad topsist ükshaaval ja pistad suhu). Otsustava tõuke andis diabeetikute vajadus abiampsudeks. Ampsud, mis ei tilgu ega määri! Tootearendusena on meil pakkuda: väike amps (nööbikujulised kommid) ning suurem amps (teemandikujulised kommid). Kommid on topsis kas suhkruga kaetud või veeretatud mandlijahus. Konkursile oleme esitanud meenööbid mandlijahus kaunis ning käepärases topsis.

Kommide valmistamiseks kasutame oma talu mesilaste mett. Tunnustatud Põhja-Eesti kohaliku toidu märgisega. Laastu talu mesilased asuvad Laastu talu maadel Nõrava külas Kose valla Harjumaal. Meie mesilased korjavad nektarit aia-, niidu- ja rabataimedelt. Kommide retsepti oleme ise välja mõelnud, andnud tuttavatele degusteerimiseks ning maitsenüansid paika loksutanud.

Esmakordselt osalesime Laastu talu mee kummikommidega Kose valla oma maitsete konkursil detsembris 2019, kus saime innustava tagasiside. Head tagasisidet oleme saanud ka diabeetikutelt.

MEE KUMMIKOMMID MANDLIJAHUS

LAASTU MESI

Mee kummikomm mandlijahus on valmistatud Laastu talu meest ja veest, happesuse regulaatoriks on lisatud sidrunhapet, želeerivaks aineks on kasutatud želatiini ning kommid on pealt kaetud mandlijahuga.

Toote loomise tingis soov väärindada oma talu toodangut – mett. Kommi mõte tekkis soovist midagi magusat põske panna ning märksõnaks pidi olema sõna "komm", sest lastele ju kommid meeldivad! Samas pidi komm olema tervislik- ilma värvi- ja säilitusaineteta, paraja suurusega ning mugav kasutada (võtad topsist ükshaaval ja pistad suhu). Otsustava tõuke andis diabeetikute vajadus abiampsudeks. Ampsud, mis ei tilgu ega määri! Tootearendusena on meil pakkuda: väike amps (nööbikujulised kommid) ning suurem amps (teemandikujulised kommid). Kommid on topsis kas suhkruga kaetud või veeretatud mandlijahus. Konkursile oleme esitanud meenööbid mandlijahus kaunis ning käepärases topsis.

Kommide valmistamiseks kasutame oma talu mesilaste mett. Tunnustatud Põhja-Eesti kohaliku toidu märgisega. Laastu talu mesilased asuvad Laastu talu maadel Nõrava külas Kose valla Harjumaal. Meie mesilased korjavad nektarit aia-, niidu- ja rabataimedelt. Kommide retsepti oleme ise välja mõelnud, andnud tuttavatele degusteerimiseks ning maitsenüansid paika loksutanud.

Esmakordselt osalesime Laastu talu mee kummikommidega Kose valla oma maitsete konkursil detsembris 2019, kus saime innustava tagasiside. Head tagasisidet oleme saanud ka diabeetikutelt.

LAHEMAA MESI

EESTI MESI, LAHEMAALT JA NATURA 2000 ALADELT. 2020 AASTA VURRITUS.

23

RABARBERIVAHUVEIN KIHISEV RABARBER

LOOMEFARM

Traditsioonilisel meetodil pudelis kääritatud kuiv rabarberivahuvein, alc 10% vol. Kihisev Rabarber sobib hästi tervitusjoogiks, aperatiiviks, vastuvõtule, pidulikuks sündmuseks, seltskonnajoogiks, kalatoitude kõrvale, suupistete ja salatite juurde.

Rabarberid on korjatud ümbruskonna koduaedadest.

Habaja Viinavabriku Kihisev Rabarber on pakkumisel restoranis Fotografiska, müügil Tallinna ja Tartu Kaubamaja Toidumaailmas.

KULDJUUREVIIN, KÄSITÖÖ MAITSEVIIN

MOE

Kuldjuureviin on valmistatud 100% eestimaistest koostisosadest. Viina tegemisel on kasutatud Sangaste talivilja ning kuldjuur on kasvanud Tartumaal, Saare talus. Paremate omaduste saavutamiseks peab kuldjuur kasvama vähemalt 10 aastat. Joogi kangus on 40% vol.

Mõned vihjed kuidas Kuldjuureviina nautida: puhtalt: 4 cl serveerimistemperatuuril +5°C; jääga: 4 cl serveeritud 2 jääkuubikuga; kuuma joogina: 20 cl musta teed, 4 cl Kuldjuureviina.

Toorained pärinevad mahetootmisest.

Viinapõletamine Eesti- ja Liivimaal arenes aastasadu käsikäes taimedel ja marjadel tõmmanud viinade valmistamisega. Viimaseid tehti koduseks mekkimiseks, külalistele pakkumiseks või külma ja niiske ilma peletamiseks. Tõmmisviinasid ja tinktuure valmistasid ka apteegid. Apteeker Jakob Kurberg, kes 1886. aastal oma ametit pidades Moe peenviinavabriku rajas, oli selle kunsti täiuslik valdaja. Ka hiljem, tänapäeval, on jätkatud traditsiooni pakkuda Moel inimestele midagi kohalikku ja turgutavat. Moe vabrikutes töötavad inimesed on enamasti kohalikud, kes teevad oma tööd täie südamega ja kellest on aja jooksul moodustunud justkui üks suur ühtehoidev pere.

Tunnustatud Eesti Maitse, Craft spirits festival “Destille Berlin” 2018 pronks.

PÄRT-JAAGU KAMAJAHUD

NISUVABA MAAILM

Tegemist on eesti rahvuskultuurilise päranditoiduga, mis on kaasajastatud erinevate marjajahude lisamisega. Retsept on unikaalne, kasutatud kohalikku toorainet, eripäraks eriti jämeda jahvatusega röstitud jahud ning lisatud naturaalsed marjajahud.

Kamajahude valmistamine sai alguse vajadusest oma talu toote järgi. Tegemist on väga eestikeskse ja Eestile iseloomuliku toiduga. Süüa sobib see nii jogurti, keefiri kui hapupiimaga, lisades vastavalt soovile suhkrut või soola. Pidulauale sobib kasutada kamakreemi nii kohupiima kui vahukoorega või jogurtitarretisena.

Pärt-Jaagu kamade põhikoostises kasutame Kaarli talu täisterajahusid. Kamad on müügil pea kõikides suuremates poodides.

KODUNE KALI, MARZEN, MEEÕLU

RAASIKU ÕLLETEHAS

Naturaalselt kääritatud kodune kali: alkoholisisaldus 0%, suhkrusisaldus 9 gr / 100 ml. Eestis on kääritatud kalja joodud tuhandeid aastaid. Arvatakse koguni, et rändavad korilased jäid paikseks just nimelt sellepärast, et harida maad, kasvatada vilja ning kääritada sellest mõnusat jooki. Hea maaleiva mekiga kali pole ülemäära magus, vahutab hästi klaasis, jahutab kuumavat keha ning kustutab janu parimal viisil. Raasiku Kodune kali toob meeltesse ehtsa lapsepõlve rikkumatu maitse – see on nostalgia ja puhas klassika! Koduse Kalja linnaseid kääritades tekib jooki väike kogus alkoholi, ent kuni 0,5-protsendilise alkoholisisaldusega kali ei ole siiski alkohoolne jook. Koduses Kaljas on lubatud vähene sade. Pruulitud Lõuna-Eesti rukkilinnastest, pärmist ja Pandivere põhjaveest. Kalja juues võid rahulikult autorooli istuda... Koostisosad: rukkilinnased, pärm, vesi, suhkur.

Loomuliku pruulimise käiguga valmistatud käsitööõlu: esitatud Märzen (vaskne õlu), Meeõlu (eesti meega pruulitud), omapärane õllejook Medovuha (mitte mõdu) Märzen 5,5% vol.

Kunagi ammu oli Eesti poodides müügil "Märtsiõlu". Nimi võib olla meeles vanematel inimestel, aga Raasiku õlletehase Märzeni aluseks on siiski võetud üks maailma populaarsemaid õllesorte Märzen, mida juuakse tuhandete tonnide kaupa kuulsal Oktoberfestil - õlu, mille laialdase tuntuse üle vaidlevad Saksa kaupmehed, poliitikud ja üks vana prints. Märzeni õlle valmistamiseks segatakse Raasiku õlletehases kolme sorti linnaseid – peen kunst, mis annab õlle maitsele rikkalikkuse. Sõõm Märzenit – ja suus on tunda linnase magusust, teise sõõmu järel aga tekib juba kerge mõrudus. Märzen sobib õlle maitset hindavatele, uute maitseelamuste otsinguil ringi rändavatele gurmaanidele. Märzeni käärimine kestab 30 päeva. Koostisosad: linnased, 2 sorti humalat, vesi, pärm, suhkur.

Meeõlu 5,6% vol. Merevaigukuldne pärl Raasiku pruulikojalt, mis oma kergelt mõrkja maitse, meeldiva magususe ja mesise aroomiga sobib iga soliidse ja maitseküllase roa kõrvale. Kui soovite elamust, siis valige Meeõlu – Raasiku õlletehase visiitkaart! Meeõlu sisaldab eestimaist naturaalset mett ja valmib 35 päevaga. Koostisosad: linnased, 2 sorti humalat, mesi, vesi, pärm, suhkur.

Medovuha 6,0% vol. Meega vürtsiõlu on ajaloo üks vanemaid alkohoolseid jooke. Meejooki peeti jumalate joogiks ja mesilasi nende saadikuteks, nad korjasid taeva kastet – jumalate andi. Üks mesilane toodab päevas kaksteist teelusikatäit mett. Mee maitse sõltub lilledest, mis saavad mesilase poolt valituks. Raasiku pruulikoda kasutab oma vürtsiõlu valmistamisel mahedat mett, mis oli korjatud tatra ja ristikheina põldudelt. Pruulitakse ta kolme põhilise koostisosaga: mesi, pärm ja vesi. Mee käärimise käigus saavutatakse joogi imeline maitse. Joogis avaldub mee kuldne värvus, selle küllastatud maitse aga tasakaalustab mee magususe ja alkoholi mõrduse. Mee aroom rikastab jooki lilleliste ja vürsiliste nootidega. Raasiku Õlletehase vürtsine mesine õlu on ainulaadne õlu Eestis. Õlu on saanud märtsis 2019 aastal tiitli KSK "Eesti friigiõlu".

Raasiku meierei vana valge hoone seisis pärnade all kaua tühja ja kõledana. Kuni massiäri ja maaletoojate pidu hakkas pikapeale õllesõpru tüütama. Kaua sa jaksad pastöriseeritud plekkpurgiõlut rüübata – pole sel õiget maitset, lõhna, ega tunnet. Aga elu on rohekm väärt! 2013. alustas elava õlle sõpruskond Eestisse sobiva elava õlle tehnoloogia otsimist. Kõrvutati Tšehhi, Saksa ja Austria tegijate kogemused ning soetati Raasikusse esinduslikud roostevabad õllekeetmise ja kääritamise mahutid koos vajalike kraanide ja mõõteriistadega. Viru-Nigulast, Baierimaalt ja Viinist pärit õlletehnoloogide töö tulemusena hakkas katse-eksituse meetodil viimaks Raasiku Õlletehase kraanidest voolama Raasiku päris oma esimene elav õlu, samsugune klassikaline õlu, nagu seda tunti juba tuhat aasta tagasi! Õlut pruulitakse nagu muiste – keemiaga risustamata ja pastöriseerimata. Raasiku Õlletehase pruulikoda – see on looduslik Pandivere vesi, Lõuna-Eesti rukis, linnased ning mesi ja vanad Eesti õlletavad ja -retseptid.

Eesti Parim toode 2016 nominent, saanud tiitli "Žuriide lemmik" (Meeõlu), igal aastal saame tiitleid Eesti KSK käsitööõlle klubist.

27

POHLABESEE KROONID

RAVILA MÕIS

Pohlabesee kroonid, tooraine kohalik (Kose valla talunike munad, pohlad kohalikust metskonnast).

Toode on valminud igapäevase töö käigus sooviga pakkuda oma klientidele midagi uut ja maitsvat, aga ka silmailu pakkuvat toodet.

Tooraine on kohalik, autor ja retsept samuti – kõik Põhja-Eestist pärit.

28

SAUNA SESSION

TANKER BREWERY

Vesi, odralinnased, humalad, pärm, kaselehed. Toodame antud õlut alates 2014. aastast. Alkoholisisaldus 4,7%. Õlle alustalaks on Eestist pärit kasevihad, mille tõmmist kasutame õlle pruulimise käigus.

Algne idee sündis ettevõtte omaniku hullumeelse katsetusena oma garaažis, millest kujunes välja meie top-toode. Degusteerimisesoovituseks oleks kindlasti külmalt juua.

Eesti metsast korjatud kasevihad on õlle alustalaks.

PASTILAA

VAHVA MAIUS

Pastilaa (puuviljamaius) ja sukaadid (suhkrustatud puuviljad) – tooraine on kasvatatud ja tooted käsitööna valmistatud Põhja-Eestis (Haapse küla, Jõelähtme vald). Peamiseks tooraineks on: õunad, ploomid, rabarber, ebaküdoonia, vaarikad, sõstrad, kirsid, kõrvitsad. Lisatud on vähesel määral suhkrut. Ei sisalda säilitus-, värvi- ega aroomiaineid.

Pastilaa on vanaema kokaraamatust leitud ja täiustatud kujul teostatud ajalooline maiustuse retsept, mille juured ulatuvad mitmesaja-aastasesse Vene köögi ajalukku. Valmistame seda orgaaniliselt kasvatatud puuviljadest ja marjadest, see on vähese suhkru sisaldusega, säilitus- ja E-ainete vaba. Eriti hästi sobib lastele kommide asemele, snäkina matkale, tööle või kooli, kiire nälja kustutamiseks, nautimiseks puhkehetkedel, tee, veini või konjaki juurde ning ka juustutaldrikule. Samal otstarbel sobib kasutada ka sukaade ehk suhkrustatud puuvilju, mille valmistamise ajalugu algab teadaolevalt 14ndast sajandist. Meie valikus on maiustusi igale maitsele, magusast hapuni ja kõik vahepealsed varjundid, sh kasutame erineva maitsega õunu, erinevaid ploome, karusmarju, vaarikaid, musta- ja punasõstart, rabarberit, kõrvitsat, ebaküdooniat, pohla ja muudki.

Kuigi pastilaa retsepti ajaloolised juured on Vene köögis ja sukaade on aegade jooksul valmistatud paljudes riikides, on mõlema toote retseptid edasiarendatud autori poolt, et vähendada suhkrusisaldust, parandada väljanägemist ja tekstuuri ning pikendada säilimist. Retsepti autor, valmistaja ja valdava osa tooraine kasvataja elab ja tegutseb Eesti põhjarannikul asuvas Haapse külas.

VALGEJÕE PIHLAKAS

VALGEJÕE VEINIVILLA

2018, 9% vol. Tavaline kääritusmeetod.

2018 oli Lahemaal suurepärane pihlaka-aasta. Kleepisime kõikide ümberkaudsete külade infotahvlid täis kuulutusi, et ostame kokku pihlakat, alates 50 kg käisime ka ise järel. Nii saime ainult Lahemaalt kokku ligi 1000 kg pihlakat. Korjasid nii lapsed taskuraha pärast kui vanad pensionilisaks, noored mehed ajaviiteks ja selleks, et hiljem saaks paar pudelikest valmistoodangut vastu küsida. Külades kohal käies nägime pihlakapuude omanikke südamest rõõmustamas, et keegi ometigi vajab marju, mis vahel niisama puule vettima jäävad. Aga nägime ka kehvemas majapidamises noort naist pisikeste lastega, kes palus saadava raha salaja üle anda, et mees ei näeks ja maha ei jooks. Vein, mis neist pihlakatest tuli, on maitselt magus-mõrkjas nagu ka see elu, mida marjade kogumise ajal Lahemaal kogesime. Pihlakavein on hetkel 3-aastane, kuid arengupotentsiaali on tal veel mitmete aastate jagu ja ajas läheb vein ainult paremaks. Toidupaariliseks sobivad näiteks soolased juustud – sinihallitusjuust ja Gorgonzola.

Kogu tooraine on kogutud ainult Lahemaalt ja veinitalu ise asub Lahemaa servas.

Vein on müügil Tallinnas restoranidess Fotografiska ning Leib ja Resto.

31

EBAKÜDOONIAMAIUS

VINKYMON

Ebaküdooniamaiuse põhitooraine on ebaküdoonia,mida on magusamaks tehtud suhkruga ja seejärel kuivatatud.

Toode sündis erinevate katsetuste tulemusena.

Ebaküdoonia on kasvanud Väike-Maarja vallas Ärina külas.

Ebaküdooniamaius on saanud Väike-Maarja valla meenekonkursil 3. koha.