



ROMANTILINE RANNATEE

www.rannatee.ee

Romantiiline Rannatee on turismpiirkond, mis kulgeb mööda 250 km pikkust rannajoont ümber Pärnu Lahe Varbla kadakate vahelt Eesti-Läti riigipiiri iklas. Piirkonna maitseid on kujundanud rannakalurite traditsiooniline eluviis ning paikonna loodus. Seetõttu moodustab olulise osa rannarahva toidulaust kala, eelkõige raim – valdav osa raimest püütakse Eestimaal just sinisetest randadest. Liivane mereäärne maa on ideaalne kurgikasvatamiseks, mis sai Rannatee külaades suurema hoo sisse nõukogude ajal. Siinset kurgija hoidistestrid on tuntud ja tunnustatud üle Eesti. Rannatee looduse omapäraks on ka poollooduslik rannaniidud, kus on aegade algusest kasvatatud kariloomi. Taas on kohalike lauale leidnud tee lammast ja rohumaad veis. Nimetatama ei saa jätta ka Rannatee marja- ja seenerikkaid metsi, soid ja rabasid, mis on samuti olnud rannarahva oluliseks toidusahvriks. Siinse toidulaua kirevust ja traditsiooni kannavad edasi festivalid: raimefestivalid mandril ja Kihnus, Võõlilfestival, Kurgifestival, Seenefestival, Lambavest. Romantiline Rannatee võib uhke olla ka oma mahe- ja väiketootjate rohkuse üle – neid jätkub nii põhja- kui lõunakaldale.

Külastamiseks avatud talud ja väiketootjad

- (ettetellimisel)
- Panga talu** kollektsioonaeda on leidnud tee unustatud talukohtadest, põluservadest, parkidest ja esivanemate aedadest pärit vanad roosid. Siia on kokku kogutud Eesti roosikasvatajate poolt aretatud roosid. Lisaks ekskursioonidele roosiaias pakub pererahvas degusteerimiseks isetoetud õievine ning oma talu mett.
 - +372 5347 8379 📍 Panga Talu Roosid • 58.603889, 24.189722
 - Sepa mahetalus** peetakse lõpsilehmi ja munakanu. Toodetakse mahepiima, mahemune, juustu, grilljuustu, sõira, võid, kodujuustu, kohupiima, hapukoort ja jäätist. Talu küllastajatele pakutakse talukohtade degusteerimist koos talu ja küla tutvustusega, lisaks piknikuainet. Väikemeiereisi toimuvad ka õpitoad, kus valmistatakse koos piimatooted.
 - +372 5665 9135 • sepamahetalu.wordpress.com
📍 OÜ Sepa mahetalu • 58.580433, 24.179943



- Mätiku Talumeierei** • Mahetalus kasvatatakse nii piimalehmi, lambaid kui muna-kana. Lisaks väike töötlev meierei, kus valmistatakse võid, kohupiima, jogurtit ja teisi maitsevaid piimatooted. Talumeierei pakub küllastajatele degusteerimiseks ja kaasamüügis meierei toodangut.
- +372 5656 9491 📍 Mätiku talumeierei 58.602881, 23.924774



- Vene Talu külastus koos rahvusköögi degusteerimisega ning pelmeenide õpituba** • Vene talus saab maitsta koduseid vene rahvusköögi maitseid, mis valmivad peamiselt oma peenral kasvatatud toorainest. Vene talu külastus sisaldab ka teejoomist ehtsast samovarist koos traditsioonilise teekõrvasega. Lisaks saab külastada muuseumimaja ja tutvuda sealsete eksponaatidega talu perenaiste saatel, kes annavad ülevaate vene rahvuskultuurist, traditsioonidest, käsitööst ja rahvapiinetest. Perenaine Ljuba korraldab etteellimisel pelmeenide õpituba.
- +372 517 0517, +372 5595 8038
www.venetalu.ee
📍 Vene talu 58.375957, 24.149333

KIHNU SAAR www.kihnu.ee

Kihnlaste söögid on ka tänapäeval veidi teistsugused. Elatakse keset merd, süüakse palju kala, kodus küpsetavad peremead leiba ja saia. Tähtsast täiendust kihnlaste igapäevasele söömisele annab meri, erinevat kala süüakse erineval viisil. Väga tihti on igapäevaseks toiduks keedetud kartulid hautatud raimedega ning pannilha. Peolaua krooniks on liha ja kartulid, mis on keedetud ühes potis, kindlasti küpsetatakse lihapiirukaid. Kihnlaste maitseroog on ajast-ajast olnud hülgeliha, mida keedetakse koos koorega kartulitega. Uuem roog on suitsutatud hügelihaga, aga see maitseb rohkem massakatele kui kihnlastele endile. Kevaditi tarvitatakse toiduks kosklate mune, mis sobivad oma tumekollase värvi tõttu kookide küpsetamiseks.

Külastamiseks avatud talud ja väiketootjad

- Roosilau talu – Kihnu leib, sai ja suitsukala** • Roosilau talu pererahvas pakub oma külalastele traditsioonilist Kihnu leiba, saia, suitsukala ja raimerulle. Ehedaid Kihnu maitseid saab nautida kohapeal või mandrile viimiseks kaasa otia.
- +372 516 4923 📍 Roosilau talu Kihnu leib, sai ja suitsukala • 58.130542, 24.006806



- Rummu talu** tegeleb kohalike toorainest kasvatamisega niinunade tootmisega. Taluüelt leib erinevat sorti kanu, hanesid, parte ja viite. Kuulsad on perenaise marineeritud vutimunad, mida saab muu taluoodanguga hulgas osta talupoest. Poest leiab ka perenaise keraamikat ja muud näputööd.
- +372 5332 2909 📍 Rummu Talu 58.320264, 24.182968
- Kaapteni talu** • Pärnumaal ainulaadseid kalatooted valmistab Kaapteni talu pakub kohapeal söömiseks ja ka koju kaasa ostmiseks erinevaid kalatote. Esimeste soojade päikesekiirtega avab ukseid mereäärne kodukohvik, mis peab lugu rannaküla kohaselt kalatootudest.
- +372 513 4683 📍 Kaapteni talu 58.317022, 24.283958



- Tiido-Tiiu talu / Romantilise Rannatee Maitsete koda** pakub kohalikke maitseid kohalike toorainest nii põllult, metsast kui merelt ning käelisi tegevusi Lindi käsitööaia. Samuti on teelisel võimalik isteteha toitu perenaise poolt pakutavast toorainest. Lisaks korraldatakse kohalike toidu ja käsitöö õpitubasid ning pakutakse väiketootja poolt valmistatud erinevaid hoidiseid. Väärtustatakse kohaliku toitu, käsitööd ja maitseid!
- +372 508 9266 📍 Maitsete Koda • 58.326752, 24.277736
- Tamme talu ürdiaed** • Tamme talu perenaise maitse-, lõhna- ja ravimtaimede kollektsioonias kasvab põnevaid taimi igast maailma nurgast. Aias leib unustatud köögivilju ja söödavaid liutaimi. Hooyal on avatud hubane aiakohvik ja maitsetest tervil talupoed. Lisaks pakutakse väga laia valikut maitse-, lõhna- ja ravimtaimede istikuid koju kaasa ostmiseks.
- +372 5625 3075 • www.tammetalu.ee
📍 Tamme talu ürdiaed 📍 Tamme Talu 58.446848, 24.317108
- Lõosisla Talus** tegeldakse põllumajandussaaduste kasvatamisega ja töötlemisega ning käsitöoga. Talus on alustatud ka ühe suurima austerservikute kasvatusega Eestis. Lõosisla aednikust perenaise loodus kaunis aed nätab lilleilu kogu suve.
- +372 5662 4122 📍 Lõosisla Talu 58.425004, 24.361624



- Metse talu** tegeleb köögiviljade kasvatamisega, mida on võimalik osta nii otse põllult/kasvuhoonest kui ka erinevatel laadadel. Metse talu köögiviljad kannavad kodumaisust ja kvaliteedimarki Eestis Kasvatatud. Pipramajas kasvab igal hooajal sadakond erilist liilipiira sorti. Tuvduva saab ka avamaal kasvatatavaid põllukultuuridega. Külalastajate pakutakse etteellimisel kergetaimineid ning avatakse talupoed, kust saab osta hooajaköögilvilt, taimi, tillilubrit, koduleiba ja kodupagaritooted.
- +372 512 4698 • www.metsetalu.ee 📍 Metse Talu • 58.185516, 25.06746

Kohaliku toidu pakuja

- Kihnu Gurmee** pakub põneva maitse stiiliahendusega, elegantseid ja erilise hoolega valminud eine-elamusi, mida saab nautida Kihnu saarel Kastani talus kohapeal või tellida endale meelepärasesse kohta catering teenusena. Kihnu Gurmeed külastades kindlalt elu nautimise hetki.
- +372 5662 8785 • www.kihnugurmee.ee 📍 Kihnu Gurmee • 58.143630, 23.969960

Turud, kohaliku toidu poed

- +372 446 9910 • www.visitkihnu.ee 📍 Kihnu Sadamaturg • 58.129790, 24.002780

Erilised elamused

- Kihnu Küek „Maitsekad elamused Kihnu toiduga“** • Võta aega toidu nautimiseks ja saa osa Kihnu kultuurist ja elust. Oma kodu soovin külalastele pakkuva sellist elamust, teenindust, sööki ja jooki millest isegi väga lugu pean ja tahaksin kogeda ikka uuesti. Kasutan toiduvalmistamisel võimalikult palju kohaliku köögi- ja aedvilja, marju, metsaande ja kõige rohkem Kihnu kalurite püütud kala.
- +372 5341 2358 • www.kihnyukee.ee • 58.140732, 23.979796
- Piccadilly kohvik** on hubane, hooliv ja õnnelik kohvik Pärnu südames. Me usume puhtasse toitu ja väikeste tegijate suurtesse muutustesse. Pakume eetilist taimetoitu, suurepäraseid kooke-küpseid, mahedad käsitöökoalajad ja eheadid naturaalseid veine. Me kasutame puhas ja tervisliku toorainet ning teeme koostööd kohalike väiketalunike ja -tootjatega.
- +372 442 0085 • www.kohvila.com 📍 Piccadilly kohvik 📍 kohvikpiccadilly • 58.384450, 24.501180



- Häidemeeste mineraalvee** tootmise ajalugu ulatub aastasse 1967. Mineraalvee, mida ammutatakse lausa 600 m sügavuselt, eristub oma kõrge mineraalainete sisalduse poolest, mis annavad veele omapärase ja ainulaadse maitse ning ravimomadused. Tehas pakub võimalust mineraalvee degusteerimiseks ning räägitakse lähemalt vee tootmisest ning selle omapärsast.
- +372 5697 3777 • www.haademeestevee.ee
📍 Häidemeeste mineraalvee • 58.075168, 24.504025



- Kabli Pagar-Pood** • Saiade, piirukate, kringlite ja küpsiste küpsetamine ja kohapeal müümine.
- +372 5691 8733
📍 Kabli Pagar • 58.007186, 24.445347
- Metse talu** tegeleb köögiviljade kasvatamisega, mida on võimalik osta nii otse põllult/kasvuhoonest kui ka erinevatel laadadel. Metse talu köögiviljad kannavad kodumaisust ja kvaliteedimarki Eestis Kasvatatud. Pipramajas kasvab igal hooajal sadakond erilist liilipiira sorti. Tuvduva saab ka avamaal kasvatatavaid põllukultuuridega. Külalastajate pakutakse etteellimisel kergetaimineid ning avatakse talupoed, kust saab osta hooajaköögilvilt, taimi, tillilubrit, koduleiba ja kodupagaritooted.
- +372 512 4698 • www.metsetalu.ee 📍 Metse Talu • 58.185516, 25.06746

Kohaliku toidu pakuja

- Cotze Söögimaja** • Vanas kõrtsihoones asuv hubane kohvik pakub igapäevaseid kodust sooja toitu. Kaminatule paistel on hea teed või kohvi juues ning maiustades ka lihtsast mõnulelda.
- +372 5688 7299 📍 Cotze Maja • 58.335832, 23.990884



PÄRNU www.visitparnu.com

Kohaliku toidu pakuja

- Pärnu Kalamajaka kohvik** • Meie kiindumus värskesse kalasse märkasid esmalt meie sõbrad ja tuttavad. Suur soov neidki igapäevaseks parima merehõbedaga varustada sai vundamentiks Kalamajakale, parima kalavaliikuga suunaahtajale. Meie pühendumus on jäanud samaks – lihtsalt sõpru on nüüd palju rohkem. Kus iganes sa meid märkad, võid olla kindel maitsevalde kõhutaiele. Jagame lahkest vastu, kuulame soove ning jagame hea meelele oma kogemust parima kala valikul – nagu sõpradele.
- +372 5685 4800 • kalamajakakohvik.ee 📍 Pärnu Kalamajaka kohvik 📍 kohvikkalamajakas • 58.382086, 24.510299

- Kohvik Mahedik** • Meie soov on pakkuva tervislikku ja võimalikult hooajalist Eesti toitu, eelistades kodumaiseid, eriti aaga meie läheduses paiknevatest väikeladudest pärit toorainet. Tahame töestada, et tervislik võib ja peabki olema ka maitsev!
- +372 5333 8958 • www.mahedik.ee
📍 Mahedik - kohvik õkogurumaanile 📍 mahedik • 58.384347, 24.501508



- Hea Maa kohvik-restoran** on sündinud armastusest hea eestimaise toidu vastu. Meie peakokk on Soomaal üles kasvanud kirklik maitsetoetaja Virko Vendla. Just sealsetest rabadest ja metsadest on ta kaasa saanud selle ausa ja eheada, mida nüüd köögis peamiseks peab.
- +372 5343 5858 • www.heamaa.ee
📍 Hea Maa 📍 heamaa_restoran 58.385516, 24.498942



- Janely Kodukööök** valmistab eheadid, kohalike toorainest valmistatud toite. Janely pakub oma toite Tõstamaal Sillametsa taimemaitse suvehõvikus ning tema toite saab ette tellida tähtpäevadele, grillilõutuks, piknikuks jms.
- +372 5340 6600 • www.janelykodukoök.ee 58.342105, 23.997972
- Amps & Lonks** suvehõvikus saavad teelised nautida imematuid, suuri ja rammusaids pitseid. Sel suvel pakutakse lisaks pitsadele veel praade-suppe kohalikest maitseveest. Osta saab kohalike tootjate jäätist, juustu, kodusõlut, mett.
- +372 5354 6644 📍 Pootsi Jahimaja pitsa-kohvik Amps & Lonks • 58.276144, 24.126236



- Maria Talu** pakub talu rehetoas külalastele maalähedasi ja koduseid maitseelamus. Talutoitude menüü lähtub kohalikest kultuuripärast, mille koostamisel on saadud inspireeritooti läbi aegade talus ja piirkonnas valmistatud roogadest.
- +372 523 6066 📍 Maria Talu 58.297606, 24.159863
- Kaapteni talu suvehõvik** • Esimeste soojade päikesekiirtega avab ukseid mereäärne kodukohvik, mis peab lugu rannaküla kohaselt kalatootudest. Kala uljub peaaegu ise kohvikusse sisse ning toidud on seetõttu erakordselt värsked! Söönuks aga saavad nii taimetoitlased kui magusaõbradki. Värskest toorainet lugu pidav kohvikupere pakub hooajalistest marjadest smuutsid ja teisi suviseid nautinguid.
- +372 513 4683 📍 Kaapteni talu • 58.317668, 24.282868



- Fishing Village sadamakohvik** • Siit saab kõige värskeimat kala Pärnumaal – kohapeal süüdatakse ja grillitakse kohalike kalurite püütud kala. Forellipiigüis püütud vikerforell valmistatakse kohapeal vastavalt maitsele. Samuti toimuvad kaladigiga kalastusreisid - piigililt saabudes õpitakse kala fileerima, lõkkel valmistatakse uhhaa.
- +372 509 7841 • www.fishingvillage.ee • 58.402873, 24.460205



- Villa Ammende restorani** meeskond eesotsas energilise ja loova peakoka Mihkel Heinmettsaga pakub ajaloosises juugendrestoranis toidumaailma, kus kohtuvad ehtsad maitse, inspiratsioon ja emotsioonid. Pakume ennekõike kerget ja puhtaid maitseid, kasutades palju värskeid Eestimaa loodus- ande ja talusaadusi.
- +372 447 3888 • www.ammende.ee
📍 Villa Ammende 📍 villaammende 58.380678, 24.491926
- Kohvik Kroon** • Pakume eestlase maitsele harjumuspärasteid toite uues kaasaegses võtmes! Kohvik menuüst leiad nii moodunud sajandi 20ndatel aastatel piduladude ehtsaks olnud seaprae ja hapukapsad, sildi ja kartulisalatit kui ka laia valiku kohalike ja populaarseid taimetote. Mängime eesti muusikat ja pakume tõelist eestipärist kodust kogemust!
- +372 5331 0331 kroonkohvik.wixsite.com/koduleht 📍 Kohvik Kroon 📍 kohvikkroon • 58.381430, 24.522043

Turud, kohaliku toidu poed

- Pärnu turg** • Pärnu linna turult leiad head ja värskeid toidukraami, nii eestimaist kui eksotilisemat. Saad osta maitsetaimseid erinevaid hooajalisi puuvilju või kõik vajaliku korralikuks õhtusöögi.
- +372 5384 2228 • www.parnuturg.ee
📍 Pärnu Turg • 58.382282, 24.509243
- Pärnu Keskuse Taluturg** • Taluturu poed ja kohvik müüb Eestimaal kasvatatud kohalike talunike ja ettevõtete kaupa. Kohvikust leiad nii magusaid kui ka soolaseid küpsiseid: piirukaid, küpsiseid, kooke, leiba jpm.
- +372 5817 1504 • www.taluturg.ee
📍 Pärnu Keskuse Taluturg • 58.386883, 24.501090



- Jõealka suvehõvik / Selma pagar** • Kohvikus saab nautida kohapeal küpsetatud piirukaid ja kooke ning lõunapakkumisi oma aias kasvatatud köögiviljadest.
- +372 5592 0838 📍 Jõealka kohvik • 58.077112, 24.491632
- Lepanina Hotelli Restoran Julie** • Eesti-Läti piiri lähedal ning otse mere kaldal asuvas imelises vaetage restoranis pakutakse kodumaisest toorainest hõrgutisi. Suvekuudel on igapäevaselt avatud - a ´ la carte restoran ning kohvik. Armastatud pulmade ja tähtpäevade korraldamise peal - uri enne restoranil külastamist, kas restoran on avatud või reserveeritud.
- +372 446 5024 www.lepanina.ee 📍 Lepanina Hotelli • 57.991645, 24.417926



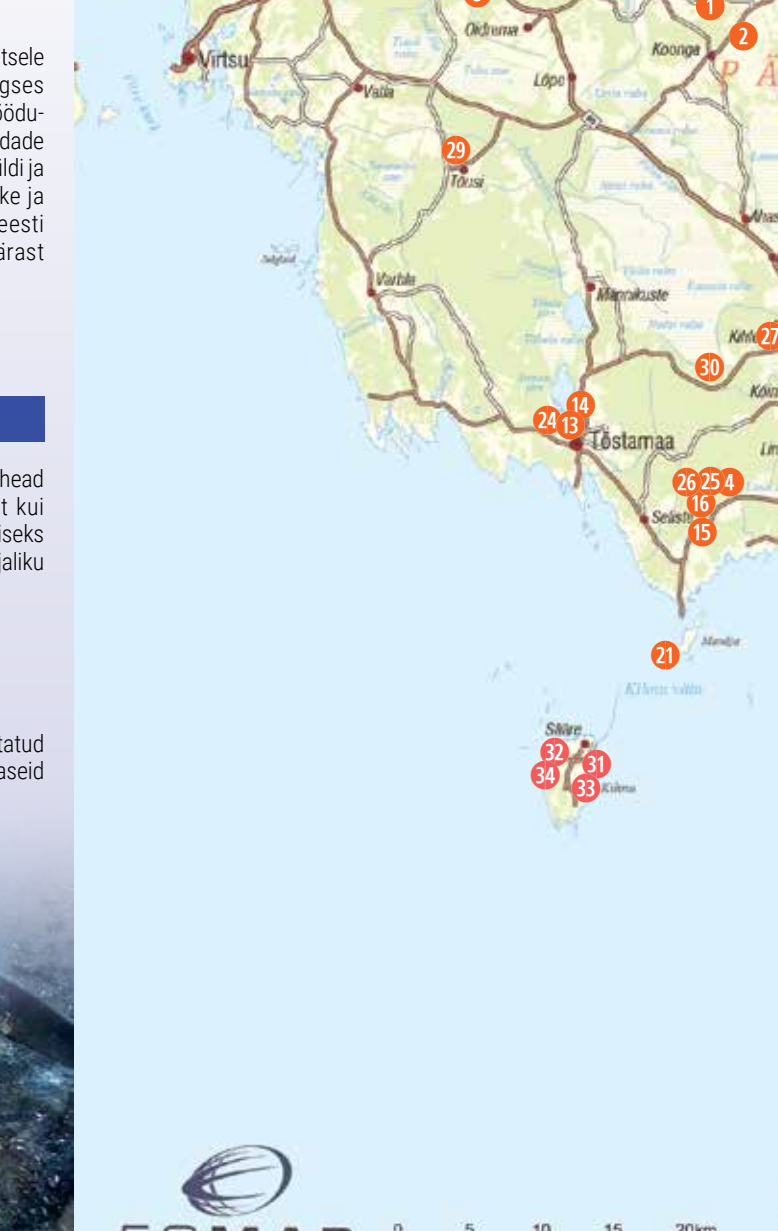
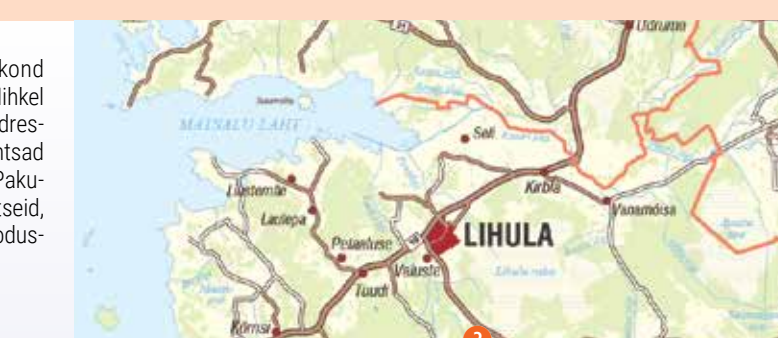
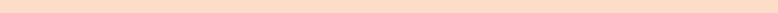
- Riida talu suvehõvik** • Teadjad räägivad, et Manilaül, Riida talus saab maailma parimat lammast. Talus kasvatatakse lambaid ja rohumaavõid, ning pakutav toitu, nii aedviljad, liha kui ka kala pärinevad oma aiast, Manijalt või saart ümbritsevast merest. Toiduvalikust kostitatakse ka mitmekäiguliste gurmeeöökiidega.
- +372 505 5340 📍 Manilaiid • 58.206493, 24.104909

Pruulikojad, veini- ja siidritalud

- Allikukivi Veinimõisa külastus koos veinide degusteerimisega ja mõisatouriga** • Ajaloosises hääberbis toodetakse küpsed-veine eestimaistest marjadest ja puuviljadest. Pererahvas ootab suurele mõisa-rodulle kordumatu jooke maitsema ning tutvustab lahelike ka veinitegu, mõisa lugu ja marja-istandust
- +372 525 2800 • www.allikukivi.ee
📍 Allikukivi Veinimõis • 58.150994, 25.021142

Giidiga ekskursioonid

- Jalutuskaik Tamme talu ürdiaias koos pere-naisega** • Maitsete ja lõhnade imemiseks maalimas teelmerenaiselt, oma lemmikute kohta täiesti kustumoodi lugusid ja saad teadmisi taimede kasutamise ning kasvatamise kohta. Jalutuskaigu juurde pakume hõrgu maitsega ürditeed, mille juurde võid lisaks tellida ka just ainult sinu jaoks perenaise küpsetatud ürdi-piirukat.
- +372 5625 3075 • www.tammetalu.ee 📍 Tamme talu ürdiaed 📍 Tamme Talu 58.446848, 24.317108



Turud, kohaliku toidu poed

- Sillametsa Taimeaed** pakub müügis oma talu toodangut kevadest sügiseni. Valikus on erinevaid köögivilju ja lilli, kuid ka kohalike käsitööd ja toidukaupa ümberkaudsetelt väiketootjatelt. Taimemaies tegutseb ka kohvik, kus toimetab Janely Kodukoök.
- +372 528 0086 • www.sillametsa.ee 📍 Sillametsa Taimeaed & hubane rändkohvik Tõstamaal • 58.335658, 23.991848

Erilised elamused



- Rahvuslik programm koos õhtusöögiaga Maria Talus** • Teeme koostööd kohalike jaht- ja kalameestega, tänu millele saame pakkuada oma külalastele talus küpsetatud leiva ja kodulõike kõrvale smooritud ulukliha või suitsukala. Toitu on võimalik nautida koos rahvusliku programmiga või lihtsalt meeleloolka lõõtsamuusika saatel. Programm koos õhtusöögiaga kestab 3 tundi.
- +372 523 6066 • www.maria.ee 📍 Maria Talu • 58.297606, 24.159863
- Leivaküpsetamise õpituba Maria Talus** • Maria talu leivameister tutvustab lähedalt leivategu ning kooki tehakse läbi kõik etapid juuretise kerkimise panemisele leiva küpsetamisele ajaks. Leivateo õpituba lõpeb ahjusooja leiva maitsemisega, mille juurde saab tellida ka lõuna- või õhtusöögi talu-toitude menuüst. Iga leivateo osaline saab kaasa Maria talu leiva retsepti ja juuretise iseseisvaks küpsetamiseks.
- +372 523 6066 • www.maria.ee 📍 Maria Talu • 58.297606, 24.159863

- Soome-ugri toitude õpitoad** • Soome-Ugri Toidukultuuri Seltsi eestvedaja Ljudmila Ruukel viib Kihlepa külamajas läbi Liivimaa piirukate, udurni pelmeenide, karjala piirukate ja paljude teiste hõimurahvaste toitude valmistamise töötube.
- +372 502 9793 • 58.396639, 24.240584



tahkurannarahvas@gmail.com

ROHELINE JÕEMAA

www.joemaa.ee



Rohelise Jõemaa Koostöökogu piirkonna keskuseks on Soomaa Rahvuspark. Soomaa rikkuseks on lõputud loodusannid – metsa- marjad, seened, kala, ulukiliha ja söödavad taimed. Piirkond ongi tuntud oma maitsekate hoidiste, loomaliha ning õunajookide poolest. Tuntud maalähedasi tooraineid serveeritakse moodsas gastroonoomias. Kus mujal saaksite proovida ”sõpru potis”, rabaroose, õunastroopi, vinnukat või patsutatud ribi? Eesti parimast ökosiidrist, Soomaa lambast, hernelasteidist, rabarberiketšupist, tatratalatist, õuna- ja pihlaäädikast, mustsõstrasinest rääkimata.

Külastamiseks avatud talud ja väiketootjad

(ettetellimisel)



+372 5623 2270 • www.ponkaland.com
📍 Põnka puhketalu/Põnka guesthouse
58.479354, 24.922313



+372 508 9589 • www.kuusikaru.ee
📍 piesta kuusikaru 📍 piestakuusikaru
58.573710, 24.997113



+372 5663 5669
📍 Mahlametsa OÜ
58.724916, 24.803352

MULGIMAA

Mulgimaa Arenduskoda

Külastamiseks avatud talud ja väiketootjad

(ettetellimisel)

71 **Avikuj Marjatalu** on astelpajav marjade kasvatusega ja marjadest moosi, mahlja ja mahlahjooi valmistamisega tegelev ettevõte. Tooted on käsitöona valmistatud ning kannavad mahemärki.

+372 5689 7287 • www.avikutalu.ee
📍 Avikuj Marjatalu • 58.224870, 25.921640



+372 5664 1298 • www.pajumae.ee
📍 Pajumäe talu • 58.098151, 25.301910



+372 5667 6234 • www.mulgimesi.eu
📍 Mulgi-Moisa MESI • 58.093379, 25.181366

74 **Seedri Puukoolist** on võimalik osta vähetatund marjadest ja puuviljadest valmistatud tooteid (mahlad, mehud, püreed, jahud).

+372 5345 4102 • www.seedripuukool.ee • 58.115413, 25.551416

75 **Tarvastu Saariku mahetalu** toodab lisaks lihahviste kasvatusel ka köögivilju, õunu ja õunamahla, mett, taravilju ja tatart.

+372 5663 1983 • saarikutalu@gmail.com • 58.249905, 25.912078



76 **PIP Foods**´i käsitsi valmistatud salatid ja kastmed sobivad nii pastatootudele, kartulitele, liha kõrvalse niisama söömiseks kui ka marineerimiseks. Oma toodetes proovime kasutada võimalikult palju värsket, eestimaist ja puhtalt kasvatatud toorainet, et tagada hea maitse, vitamiinid ja tervislikkus.

+372 5669 1028 • www.pip.ee
📍 PIP Food



46 **Kurgja C.R. Jakobsoni Talumuuseum** saab tutvuda Eesti 19. sajandi ärkamisaja suurteme Carl Robert Jakobsoni elu ja tööga ning tema poolt rajatud talu eluloga. Tänaeni karjakasvatuse ja põllupidamisega tegeleva talumuuseumi juures saab uudistada veised, lambaid ja hobuseid, lisaks restoureeritud vanu taluhooneid nagu karjalaut, ait, veski ja rehi. Saab ka ise proovida talutööd ja tutvuda vanade kommetega – traditsioonilisteks üritusteks on saanud talutööde päev, käsitööpäev jne.

+372 5860 0025 • www.kurgja.ee
📍 C.R. Jakobsoni Talumuuseum Kurgjal
58.663566, 25.256163

47 **Energia talu** on Eesti suurim ökoloogiliselt ravimtaimede kasvatamisega ja töötlemisega tegelev ettevõte.

+372 510 6193 • www.energitalu.ee

📍 Energia Talu-Ravimtaimekeskus ja Öko-Spa • 58.584350, 25.379408



+372 437 4280 • www.olustveremois.ee
📍 Olustvere mõis • 58.554465, 25.562271

48 **Altpoe talu** tegeleb maheköögiviljakasvatusega. Talu tooteid kasutatakse enamasti Klaara-Manni Puhke- ja Seminarikeskuse toidulaual.

+372 564 1516 • 58.469797, 24.789182

49 **Mesila talu** • Kohalik mesindustalu. Erinevate meesegude ja mesindussaaduste valmistamine. Saab valmistada mesilasvahast küünlaid.

+372 526 8643 • 58.532949, 24.823153

50 **Männituka talu** on piirkonna piimatootja, kellel on laudas kaks lüpsirobotit. Väärindatakse piima ja peetakse ka munakanasid.

+372 5348 9965 • 58.349812, 24.669278



77 **Marjavabrik OÜ**

Mulgimaises mahemarjad ja aiasaadused.
+372 5566 6693
www.marjavabrik.business.site
📍 Marjavabrik
📧 marjavabrik
58.186632, 25.728615

Kohaliku toidu pakkuja

78 **Mulgi Körtsits** pakutakse õdusalt olemist koos mulgi toitude ja meeldiva teenindusega nii kohalikele kui teelistele. Mulgipärased pakume hapukapsasuppi, mulgikapsaid, mulgiputru peekoniga, sooja kruubisalatit, siidist kruuhiputru.

+372 502 2121 • www.mulgikorts.ee
📍 Mulgi Körts • 58.126549, 25.353530



+372 527 7742 • www.jpk.ee
📍 Järvevere Puhkekeskus • 58.363466, 25.964825

80 **Metsarõõmu Kohvikus** on talvisel hooajal 50 istekohta, suvisel hooajal lisaks samapalju õuealal. Sobiv koht sünnipäevade, kokkutulekute korraldamiseks.

+372 5664 4990
📍 Metsarõõmu Kohvik • 58.237450, 25.598356

81 **Mustla Kohvik** asub Mustlas peatänava ääres. Teenindatakse kliente, kes tulevad hommikul sooje maitsevaid saiakesti või muud pagaritooteid ostma, kliente kes tulevad lõuna ajal lõunat sööma. Pagari valmistatud tooteid eristab teistest nende nõuökogudeaegne maitse ja naturaalsed kodumaiste algmaterjalide kasutamine. Kõkkade poolt valmistatud praadides ja suppides kasutatakse võimalikult palju kohalikku toorainet või vähemalt Eestis toodetud toorainet.

+372 505 1628 • kadri1970@hot.ee • 58.236624, 25.859817

82 **Raudnaela körts** • Kuigi meie armas körtsimaja on alles üsna noor, oleme tegeleunud toitlustamisega juba pikka aega. Tuneme suurt uhkust enda värske ja käsitsi valmistatud kebabi üle. Teeme oma tööd rõõmuga ja tahame Teile pakku- da mõnusat toiduelamust!

+372 435 8080 • www.raudnael.com
📍 Raudnaela körts • 58.338302, 25.478868



Kohaliku toidu pakkuja



+372 255 6652 • www.kuuarjutus.ee
📍 Kohvik Kuuarjutus • 58.516700, 24.817527

83 **Kodukörts** asub Soomaa ja Tori põrgu lähedal kahe jõe vahel. Maja taga on nii väliterrass kui rippisild. Tulge külla, nautige lüsat loodust ja tunde end hästil Kohapeal nostalgilised 90ndate stiilis toidud, kõiksugu soojad ja külmad joogid.

+372 509 3161 • www.kodukorts.ee
📍 Kodukörts • 58.495041, 24.902006

85 **Arturi Juures** • Firmapraed on välja töötatud Suure-Jaani kuulsaid inimesi silmas pidades.

+372 5341 3595
📍 Arturi juures • 58.534829, 25.465970



89 **Kohvik „Mõisa köök”** on õdus söögi- koht sajangivanuses Pärnu-Jaaguipi kiriku- mõisa hoones.

+372 5355 5888 • moisakook.weebly.com
📍 Mõisa Köök • 58.610776, 24.503863



57 **C.R. Jakobsoni Talumuuseum Kurgjal**

Pakume nii kiiret suppi matkajatele kui pidu- likku õhtusööki teie firma või pere par. Tervis. C. R. Jakobsoni Talumuuseum pakub kodu- seid lihtsaid toite muuseumi rehetas. Paku- tavates toitudes kasutatakse võimalikult palju oma talu toodangut.

+372 5860 0025 • www.kurgja.ee
📍 C.R. Jakobsoni Talumuuseum Kurgjal
58.663566, 25.256163

Pruulikojad, veini- ja siidritalud



+372 5669 1744 • www.siidritalu.ee
📍 Tori Siidritalu • 58.491139, 24.909656



58 **Jaanihanso Siidrivabrik** on Eesti esime- ne õunasiidri väiketööstus. Eheda looduse keskel ajalooiselt asulakohal vana talu juurde loodud siidrivabrikus valmistatakse tradit- sioonilisel meetodil värskestest Eesti õuntest mahe-siidrit.

+372 512 0874 • www.jaanihanso.ee
📍 Jaanihanso
📍 Jaanihanso
58.695504, 24.521321



Erilised elamused



+372 5343 2884 • info@metsatalu.ee • 58.298351, 25.589267

86 **Kalme Veski forellipiik** • Kalme veski kalatikiidest voolab läbi külma veeaga Jõku jõgi. Kala saad ise tigist välja püüda või soovi korral tehakse seda Sinu eest. Püütud forellist küpsetatakse matseve roog vastavalt Sinu soovile kas grillil või suitsuahjus.

+372 516 4450
📍 Kalme Veski OÜ • 57.980734, 26.001600



88 **Eesti Maailikooli Polli Aiaandus- uuringute Keskus** • Siin ootavad külalisl põnevad ja silmaringi laiendavad õpitoad ning kohalikud marjad ja puuviljad.

Õpituba I: Taimse tooraine toidus ja mittooi- dulistes toodetes kasutamise õpitoad (moo- sid, mahlad, kuivatised, funktsionaalsed tooted, looduslike värv- ja lisainete kasuta- mine, jäätise valmistamine, kosmeetikatoo- ted).

Õpituba II: Pollis kasvatatavate marjas- ortide, puu- ja luuviljaliste degusteerimi- sed, aretatud uute sortide tutvustamine. Erinevate kasvatustehnoloogiate raku- damise mõju toodangu kvaliteedile, seal- hulgas lihtsamate analüüside tegemine (C-vitamiin, happed, kuivaine sisaldus jne).

+372 433 1458 • poll@emu.ee • 58.123124, 25.541672

Turud, kohaliku toidu poed

87 **Selja meierei pood** on kohalik toidupood, mis müüb kohalike tootjate tooteid ning küpsetab kohapeal leiva- ning salatitooteid.

+372 447 7412 • 58.517074, 24.818693

Erilised elamused



84 **Lambalihast toitude valmistamine Põnka puhketalus** • Tutvume lambalihast toitude ettevalmistamisega ja teeme koos maitsevaid roogasid, mida ka samas degus- teerime.

+372 5623 2270 • www.ponkaland.com
📍 Põnka puhketalu/Põnka guesthouse
58.479343, 24.922206

82 **Tervendavad maitseed Energia Talu** on õpituba, mille käigus õpitakse tundma erinevaid tervendavaid maitse- ja ravimtaimi. Kevadest sügiseni tegeletakse värs- kete taimeariast korjatud taimede ja marjadega, talveperioodil õpitakse kuivatatud taimede põhjal.

+372 510 6193 • www.energitalu.ee

📍 Energia Talu-Ravimtaimekeskus ja Öko-Spa • 58.584350, 25.379408



+372 437 4280 • www.olustveremois.ee
📍 Olustvere mõis • 58.554501, 25.562229

84 **Klaara-Manni ausa aiavilja töötuba** • Käsitöölmonaadi või smuuti valida- mise töötuba, kus kasutame maheaiast korjatud ürte või metsasaadusi, avastame arjastat köögivilsius ’umbrohu’ pärusmaalt. Kõrvale pakume kohalikest toor- ainetest valmistatud suppiestid.

Klaara-Manni ise teeme, ise sööme, ise nõud ära toome! • Kooskokkamine Klaara-Manni Puhke- ja Seminarikeskuse perenaistega. Ise peenralt korjad ja toi- du valmistad.

+372 5645 7745 • www.klaaramanni.ee
📍 Klaara-Manni Puhke- ja Seminarikes- kuse • 58.469797, 24.789182



83 **Eesti toidu aastaring talus C.R.Jakobsoni talumuuseumis** • Eesmärk on tutvus- tada Eesti söögitraditsioone, aastaaegade mõju talu toidulaual, Kurgja talu ja selle elan-ikke, C. R. Jakobsoni põhimõtteid talust ja toidust ning talu teekonda laudast ja aiast kööki – meie lauale.

+372 5860 0025 • www.kurgja.ee

📍 C.R. Jakobsoni Talumuuseum Kurgjal
58.663566, 25.2561630

Giidiga ekskursioonid

86 **Energia Talu Ravimtaimeretk** • Energia Talus on avatud ravimtaimede õppe- ja terviseraad, kus saab tutvuda ravimtaimede, nuusutatada ravimtaimede aroomi, neid katsuda ja maitsa, imetleda nende ilu. Retk lõpeb kötete nautimise ja mahemaise söömisega.

+372 510 6193 • www.energitalu.ee
📍 Energia Talu-Ravimtaimekeskus ja Öko-Spa • 58.584350, 25.379408

87 **Soomaa.com marja- ja seeneretked** • Soomaa kohaliku giidiga läheme tema- le tutvavatesse soodesse ja metsadesse, et maitsa ja korjata erinevaid looduses kasvavaid marju, seeni ja õppida tundma ka neid, mida süüa ei sünni. Korjatud marjadest või seentest valmistame päeva lõpuks maitstva roa.

+372 506 1896 • www.soomaa.com
📍 Soomaa.com



VILJANDI

Kohaliku toidu pakkuja



+372 435 9795 • www.kohvikfellin.ee
📍 Fellin
📧 kohvik_fellin

58.363641, 25.596392



+372 434 4307
📍 Rohelise Maja Pood ja Kohvik • 58.364513, 25.602423



+372 5618 3033
📍 Talutoidu Ait

58.365311, 25.596342

