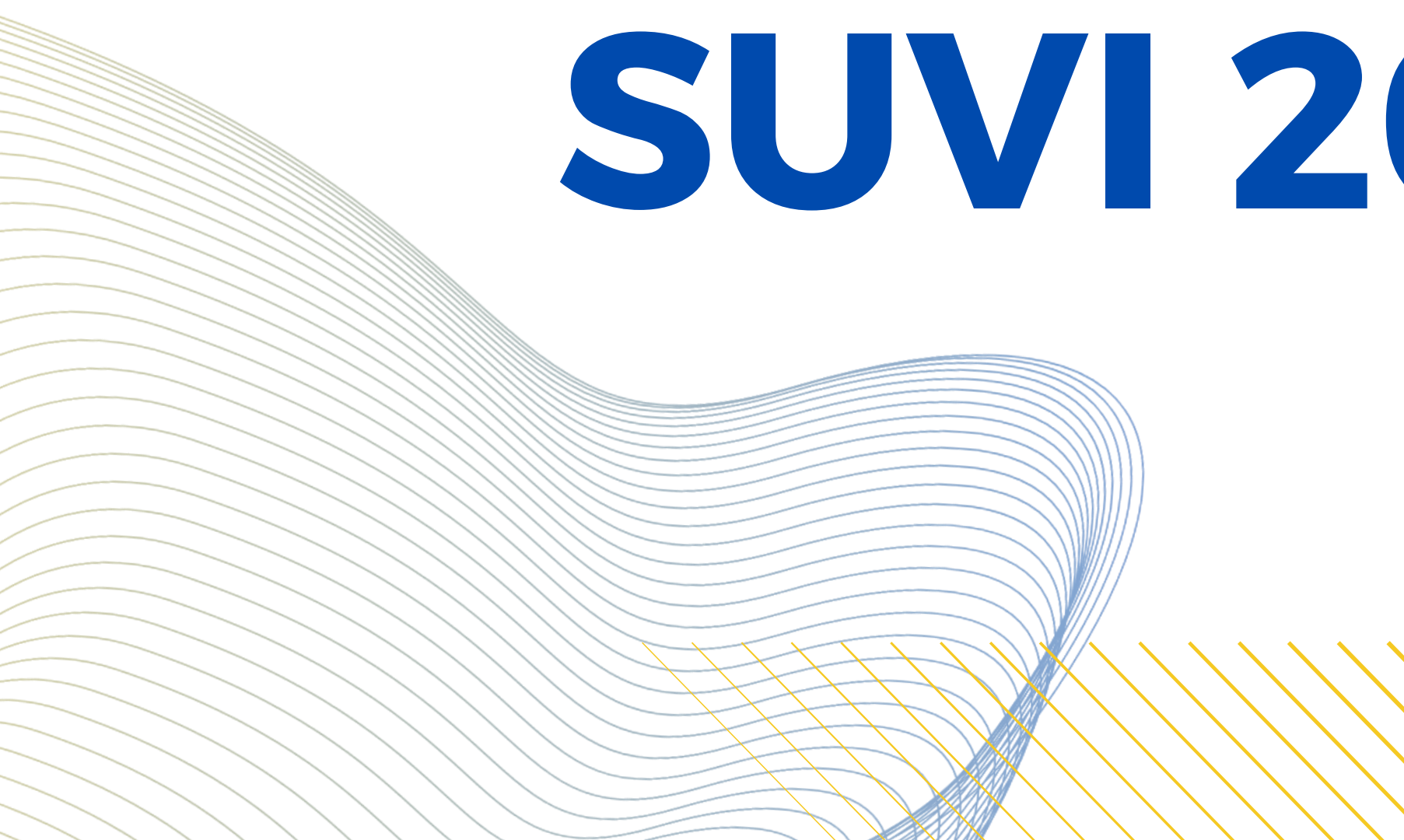




Toiduturismi ümarlaud 06.03.2024

MEEPÄEVAD PÄRNUMAAL SUVI 2024



MILLEST RÄÄGIME?

- Lühidalt minust
- Lühidalt meest
- Meepäevadest: miks, kellele, millal ja kuidas?



KES MA OLEN?

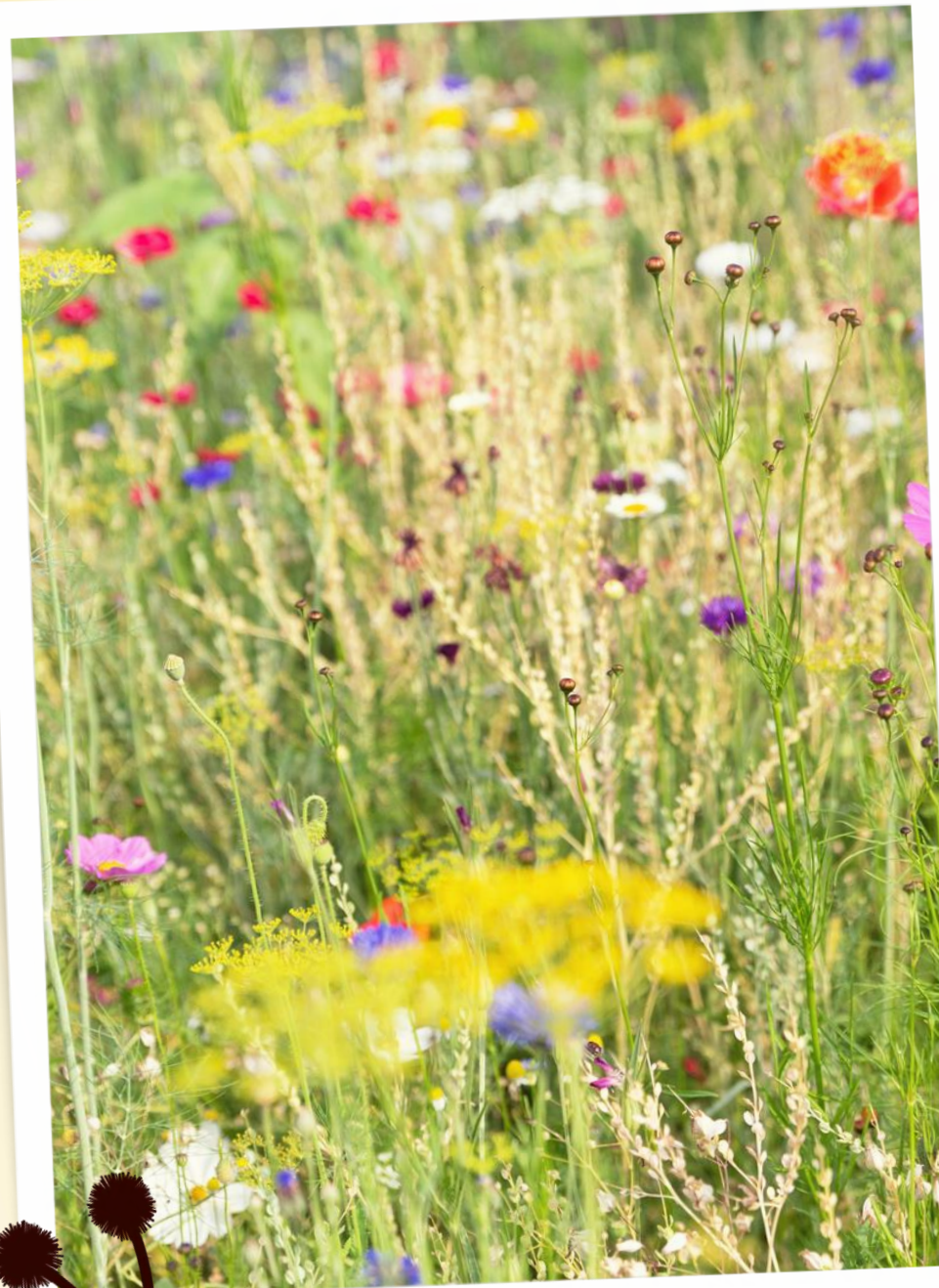
- Talupidaja tütar Pärnumaalt.
- Õppisin eesti keelt ja kirjandust, ajakirjandust ja aiandust, loodusretkejuhtimist, mesindust, kodulehtede haldust ja turundust.
- Töötasin üle 20 aasta ajakirjanduses, pikimalt ajakirjas Pere ja Kodu.
- Toimetanud ajakirju, kliendilehti, raamatuid. Kirjutanud raamatuid, nt “Meie mesilased” ja “Mesi. Tarust taldrikule”, toimetanud ka Romantilise Rannatee retseptiraamatut.
- Koostanud mesindusnäitusi, nt EMLi rändnäituse “Mesilane on elu” ja veebinäituse “Maailm mesilaste tiibadel” sisu.
- Pean väikemesilat Pärnu-Jaagupi kandis, Pärnumaa põhjavärvavas.
- Olen kohaliku toidu entusiast: kasvatan ürte ja söödavaid õisi ja teen toidukatsetusi oma talu toorainest.



EESTI MESI

Maailmas eriline:

- Eesti loodus on maailma mõõtkavas väga mitmekesise taimestikuga.
- Põhjamaises kliimas peavad mesilased valmistama väga kõrge kvaliteediga mett - et see säiliks niiske ja pika talve jooksul.
- Võrreldes muu maailmaga puhas keskkond.
- Mitmekesine ja puhas toidulaud toetab ka mesilaste tervist.



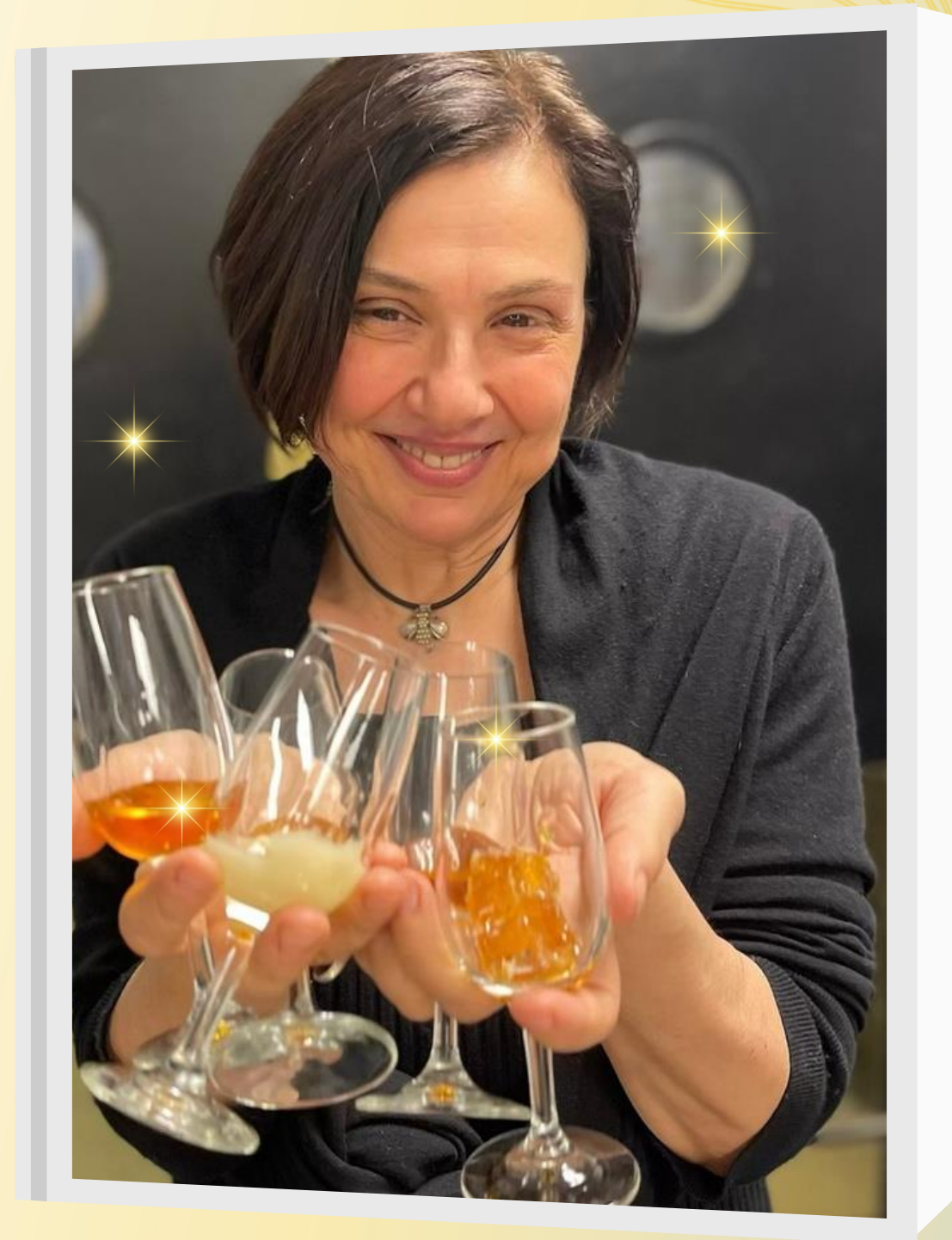
MEEES ON POTENTSIAALI

- Nagu vein, juust, kohv ja šokolaad, on ka mesi muutunud maailmas toiduentusiastide seas trendiks.
- Eesti mesi on üks luksuslikumaid kohalikke loodussaadusi.
- Eesti eri piirkondade mete maitseed on erinevad: terroir, st pinnas, ilm, taimestik ja kogu ökosüsteem mõjutavad maitseid.

SENINE KUVAND

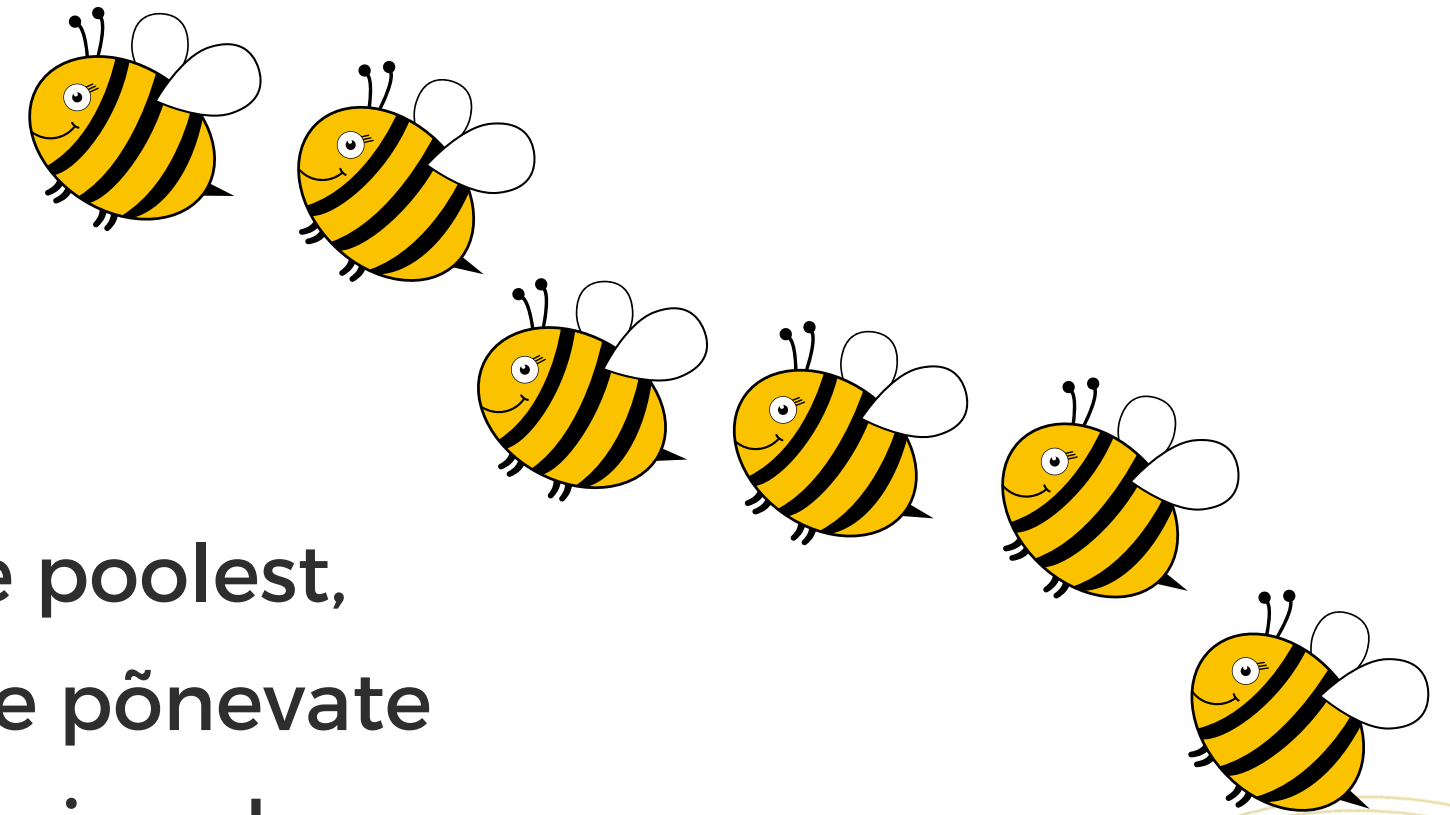


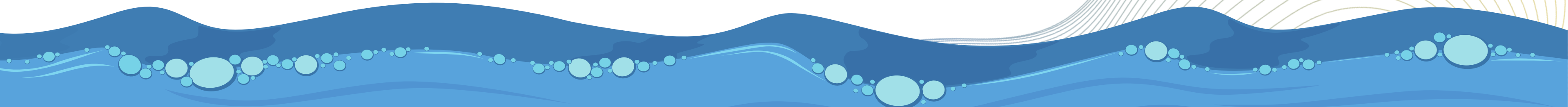
UUENEV KUVAND: mesi kui luksus. Pildi meesommeljee Marina Marchese





MIKS JUST PÄRNUMAAL?



- Pärnumaa on tuntud oma metsikute maitsete poolest, alustades võilillefestivalist ja lõpetades paljude põnevate kohaliku toidu tootjatega. Mesi on metsikute taimede nektarite kokteil!
 - Pärnumaal on palju mesinikke - alustades ühest Eesti suurimast mesilast ja lõpetades omanäoliste väikemesilatega.
 - Kõik algab inimestest - ja see idee sündis Pärnumaal.
- 

KELLELE?

Pärnu ja Pärnumaa külalistele:

- Kohalike maitsete otsijad
- Toiduentusiastid
- Suvitajad, kes otsivad põhjust maakonnas ringi sõita
- Linna külalised laiemalt, kes on huvitatud kohalikest sündmustest

KUS?

- Pärnu linna toitlustuskohtades
- Pärnu maakonna meetaludes, kohvikutes, pop-up kohvikutes

MILLAL?

Esimese mee vurritamise ajal - periood jaanipäeva ja juuli keskpaiga vahel.

IDEID TEGEVUSTEKS

Restoranid, kohvikud, toitlustuse pakkujad:

- meega valmistatud toitude eripakkumised
- meesommeljee esitlused: mete degusteerimised
- maitsemete degusteerimised
- õpitoad: mee kasutamine küpsetamisel
- õpitoad: mee kasutamine juustude, puuviljadega, dessertides ja snäkitaldrikul
- õpitoad: mesindussaaduste kasutamine (suir, õietolm), nn tulise mee tegemine (hot honey), käsitöökommid ja -šokolaad suiraga jne

Mesinikud:

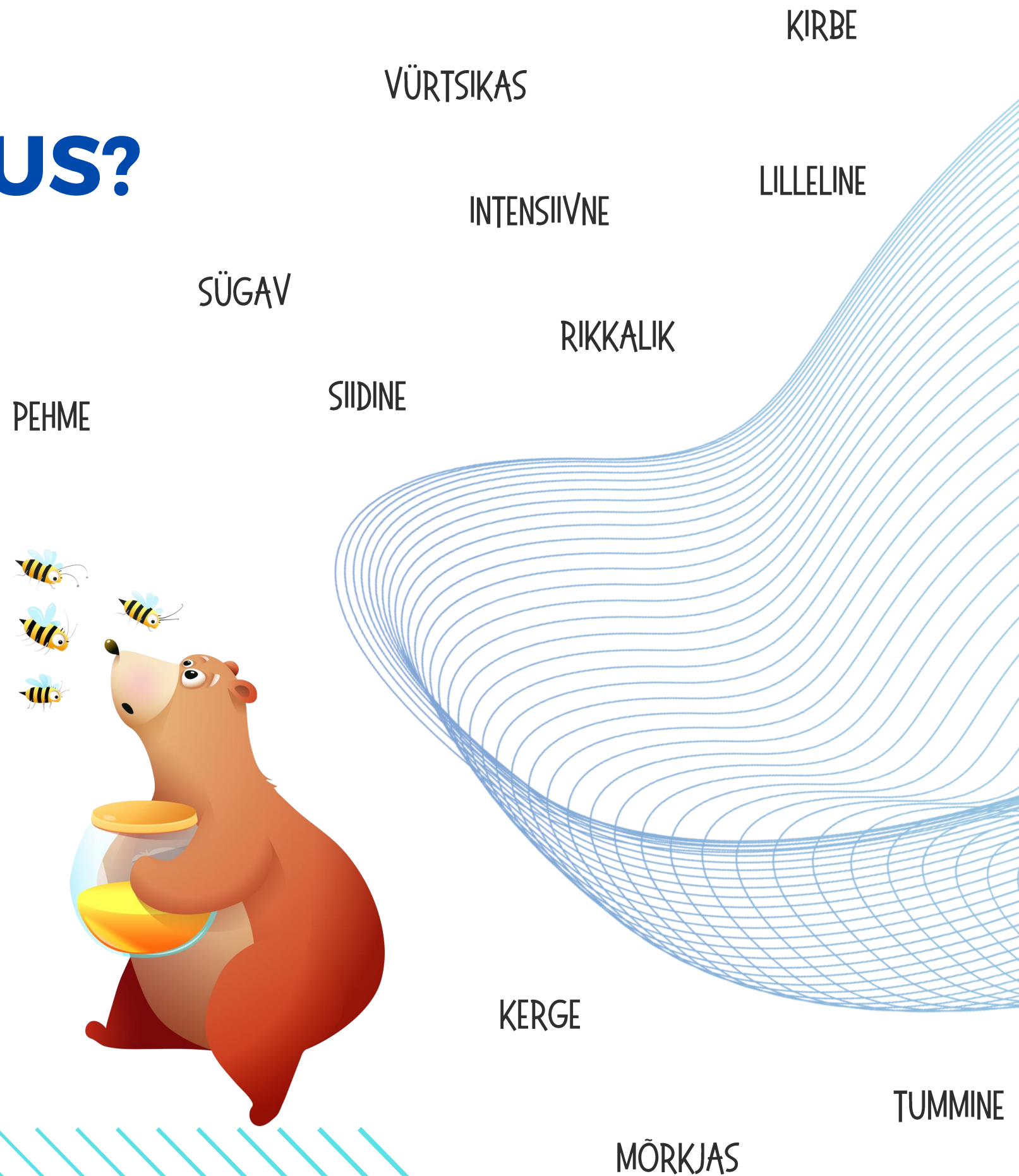
- Mesilakülastused: kuidas jõuab mesi tarust purki
- Värske mee ja kärjemee müük



KAS LIHTSALT: MAGUS?

MILLINE ON MEE MAITSET KIRJELDAV SÕNAVARA EESTI KEELES?

Meesommeljeed kasutavad
sarnaseid sõnu kui veinide
kirjeldamisel!



KES?

Eestvedamine + turundamine + meedia:
Eesti Mesinike Liit + Romantiline
Rannatee

Väga ootame peegeldusi, ideid,
koostöömõtteid, kaasalöömist!

Krista Kivisalu

5693 0207

krista@mesinikeliit.ee

AITÄH!

