**EDEN konkursi õppereis Lõuna-Rootsis 19-23.10.15 (Culinary Heritage)**

Romantiline Rannatee osales EDEN 2015 toiduteemalise sihtkoha konkursil ning sai auväärse teise koha Hiiumaa kõrval. Kolmandaks tuli Setomaa.

Võitjale ja kahe edukama sihtkoha esindajatele toimus 19.-23.10.2015 õppereis Lõuna-Rootsis, Culinary Heritage piirkonnas tutvumaks piirkonnale omaste toiduturismi pakkumistega. Reis oli maapiirkonnas (Skåne), kus külastati mitmeid väikeettevõtteid, kellel olid oma (talu)poed koos kohviku- ja degusteerimisnurkadega ning igaühel oma lugu nii ettevõttest kui toodetest. Romantilist Rannateed esindasid reisil PLPK tegevjuht Mercedes Merimaa, meetmespetsialist (RR-koordinaator) Taivi Kaljura ning PLPK juhatuse liige ja Liivi Lahe Räimerada Romantilisel Rannateel esindaja Argo Mengel.

Programm oli väga tihe, huvitav ja maitseelamusi täis. Järgnevalt lühidalt ülevaade.

Esimene päev:

Külastati vaarika kasvatust. Tegemist oli pere-ettevõtlusega, kus oma kasvatatud marjadest ka kohapeal tooted valmistatakse (moosid, mahlad, vaarika äädikas, - ketšup, hõõgvein, küpsetised jpm), u 25 erinevat toodet. Talul on 18 ha maad, alustati 2001 a ning 2008 a avati ka oma kohvik-pood. <http://www.hallongarden.com/>

Teiseks külastuspaigaks oli farm/hotell Ängavallen, kus peremees rääkis meile samuti pika loo oma farmist. Kõik mida nad klientidele serveerivad ja pakuvad tuleb nende endi farmist ja põllumaadelt ning on 100% orgaaniline. Nende moto on „talust toidulauale“. Tegime väikse ringkäigu kus näidati lehmi, lambaid ja sigu kes saavad elada aastaringselt väljas ning saavad talus orgaaniliselt kasvatatud ja looduslikult väetatud sööta. Ühtlasi ei ole loomad saanud mingeid ravimeid ning nad tapetakse võimalikult stressivabalt. <http://angavallen.se/en/>

Kolmandaks paigaks oli Gunnarshögs Gård ehk ettevõte kes kasvatab rapsi ja toodab selle seemnetest ise ka õli ning müüb tooteid oma kohvikus, -poes ning samuti üle riigi jaemüügis. Samuti korraldab õpitubasid lastele, et olla ka kogukonnaga seotud. Õli tegemist saime meiegi proovida ja väikese pudeli meeneks kaasa. <http://www.gunnarshog.se/>

Edasi jõudsime Kiviks Musteri´sse ehk siis suurde õunaaeda ja- paradiisi- kui nii võib öelda! 1888 a on see perefirma loodud ja põlvest põlve edasi antud. Nii kasutataksegi nelja põlvkonna teadmisi ja oskusi tänini ja arendatakse edasigi, et kuidas seal korjatud marju ja puuvilju töödelda, et nende ehtsaid maitseid paremini säilitada. Jällegi olemas kohapeal oma kohvik, kus saab kohalikke maitseid piirkonnast. Lisaks sellele on kompleksis ka Õuna Maja, mis on n.ö infomaja, kust saab erinevaid teadmisi õunte ja õunapuude kohta, ühtlasi on eraldi ruum kus saab demonstratsioonina näha kuidas tehakse õunamahla ja siidrit. <http://kiviksmusteri.se/en/>

Esimese päeva viimane punkt ja ühtlasi õhtusöögi ja ööbimispaigaks oli Drakamöllan Gårdshotell. Õhtusöök oli kolmekäiguline ning selle tõid lauda personaalselt kokk ja perenaine ise. Jällegi, tooraine kohaliku päritoluga. Eelroaks oli püreesupp, kuna hetkel oli seal jahihooaeg, oli pearoaks nt verine punahirv. Kapsad-kaalid, ürdid enamasti oma aiamaalt. Samuti rääkis perenaine taas kogu loo oma ettevõttest ja kuidas ta seal korraldab aegajalt ooperi õhtuid, kui oluline on kliendiga personaalselt suhelda jne. Koht iseenesest asub täiesti metsa sees ja on selline ürgne, rahu ja vaikus ümberringi. <http://drakamollan.com/>

Teine päev:

Hommik algas kohaliku sertifitseeritud orgaanilise kohviku ja pagariäri SmakSak külastamisega. Kohvik on taas pereettevõte, kus mees on Süüriast pärit pagar ning perenaine rootslane, kelle peal oli kohviku asjaajamine jms (talle väga meeldib rääkida). Lisaks on neil hooajal tööl kohalik tüdruk kes müüb oma käsitööd samas kohvikus. Äril läheb väga hästi ja tellimusi tuleb lisaks oma piirkonnas ka üle riigi (tordid, küpsised jms). Olid ka Malmös Eurovisiooni ajal n.ö toitlustusplatsil pakkumas oma toodangut. Kohvikus on neil müügil teisigi kohalikke tooteid ja käsitööd. Lisaks oma kohviku pidamisele tegelevad nad ka heategevusega, nt teise nahavärviga laste abistamisele. <http://smaksak.nu/>

Järgmiseks oli lõuna ja tutvustus Östraps Gästgivaregard´is. Lõunaks oli munast tehtud omletilaadne toit koos peekoniga (pidi olema väga populaarne toit seal ja oli maitsev ka). <http://ostarpsgastis.se/>

Sövde Musteri oli järgmiseks paigaks. Seal tehti Rootsi oma kalvadosi piirkonna õuntest, lisaks ka siidrit, mahla. Olemas oli selline väike tehas ja vahendid (sh „viinaköök“) selle tarvis ning jällegi pood kust kohalikku toodangut kaasa sai osta. Jällegi oli juures kogukonna kasu, nimelt inimesed said viia oma õunu ja said siis selle võrra soodsamalt kaupa. Neil oli valmis ehitatud ka kohvik, kuid seda ei oldud veel töösse pandud, sest siis tuleks võtta lisa tööjõudu ja see läheks kulukaks – ühesõnaga ei oldud leitud veel seda „midagi“, mis võiks kohviku käivitada. <http://sovdemusteri.se/>

Edasi läksime Christinehof lossi ja ökoparki. Meile tehti ringkäik lossis ja jutustati selle ajalugu, lisaks saime seal vanade retseptide järgi tehtud ampsukesi (leib, tipikaste, vorst). Lossi esimesel korrusel on vastuvõtt, kohvik ja suveniiri müüginurk, lisaks ökopargi näitus. Teisel korrusel näitus ja ekspositsioonid lossi valitsejatest ja säilitatakse mööblit ning kogu lossi (ehituse mõttes) aastast 1700. Kogu ökopargi suuruseks ümber lossi on 1000 ha. Ökopark on avalikus kasutuses, et levitada teadmisi ja pühendumust kohaliku loodus- ja kultuuriväärtustest. <http://christinehofsekopark.se/>

Teise päeva ööbimis paigaks ja õhtustamine oli Brösarps Gästgivaregard´s. Seal omanik viis meid oma veinikeldrisse, kus tal oli üle tuhande erineva sordi veine ning jutustas oma loo. Samas ööbimispaigast üle tee oli tal ka oma antiigipood. Enne oli ta töötanud politseina. Tema sõnum oli ka see, kui tahad, et kogukond sind vastu võtab siis tuleb kõigepealt ise ka midagi kogukonnale anda. Seega, tema oli mees, kes hakkas korraldama piirkonna toidufestivali, mis iga aastaga aina suuremaks ja populaarsemaks kasvanud on. Õhtusöök oli meil ikka seal samas restoranis, kus pearoaks oli punahirv. <http://www.brosarpsgastgifveri.se/home>

Kolmas päev algas Bondens Skafferi, eesti k Talude sahver (ladu), külastusega. Nende lugu oli järgmine, et kaks restoraini peakokka soovisid kasutada menüüdes kohalikku toorainet, kuid tihtipeale ei jõua see lihtsalt restoranideni. Seepeale tuli neil idee luua oma ettevõte, kes aitab kohalikku toorainet transportida erinevatesse restoranidesse/kohvikutesse. Ehk siis lõid logistika tootjate ja tarbijate vahel. Asja juures kõige olulisem ja uskumatum tundus see, et kõik toimib usalduse peale - ei mingeid lepinguid, ainult arved (ja telefonikõned). Ja nii saab pakkuda värsket ja kohalikku maitset piirkonnas. <http://bondensskafferi.se/>

Järgmiseks peatuspaigaks oli Mats&Max angerja püügi ja müügiga tegelevad kaksikvendade ettevõt. Samuti oli meil lõuna nende juures, kust muidugi ei puudunud angerjas (suitsetatud ja praetud kujul). See oli selline paadikuuri moodi väike majake otse mereääres, kus meid võõrustati ja väga lihtsal kalurimehe moel, ei midagi ülipeent (serviisis erineva suurusega tassid, taldrikud jne), kuid toit väga maitsev. Neil oli seal samamoodi hetkel hooaeg läbi ja väga vaikne. Üks olulisemaid sündmusi mida nad seal korraldavad on Angerja nädalavahetus, kus siis terve ranna peale on müügikohtade peale jaotatud (kes angerjat pakuvad), et sina müüd suitsuangerjat, järgmine keedetud jne, et inimesed siis külastaksid eripaikasid maitseelamuste saamiseks. Lisaks tegi peremees presentatsiooni Rootsi kohalikust viinast Absolut Vodka (mille tehas oli seal lähedal, samuti sadam kust eksporditi laia maailma). Taaskord saime veenduda, et loo rääkimine on üks oluline aspekt oma tegevuse juures. <http://matsomax.se/>

Peale angerja söömist tuli toiduvaba ja kosutava jalutuskäiguga vahepeatus Rootsi „Stonehedge´i“, Ales Stenar juurde. Mis on samasugune mõistatus, miks ja kuidas ja millepärast need hiigel kivid seal ovaalselt asetsevad. Paiknesid kõrgendiku peal, kuhu andis treppidest ronida. Tõsi, omaette vaatamisväärsus.

Seejärel läksime linnavalitsuse majja, kus oli presentatsioon Skane piirkonna toidu ja sihtkoha kohta. Kus nad rääkisid, et järgmisel aastal jaanuarist plaanivad nad aktiivset koostööd kohalike omavalitsuste ja ettevõtjate vahel (nagu Romantilisel Rannateel). Siis rääkisid millised festivalid neil seal toimuvad jms.

Kolmanda päeva ööbimispaigaks oli Ystad Saltsjöbadi spa-hotell, mis oli väga uhke ja lisaks oli meil ettenähtud ka 1,5 h spaas olemist enne õhtusööki. Õhtusöögiks oli vähisupp, part ja magustoit (igaüks sai omale ise valida 3-variandi vahel igast toidust). <http://www.ysb.se/>

Neljas päev oli meil Bornholmi saarel, mis kuulub Taanile. Läksime sinna laevaga, mis sõitis 1,5 h. Saarel oli meil esimeseks külastuspaigaks Bornholmi-saare stiilis (muuseum-) talu kompleks, kus hooajal saab näha ehtsat talu elu ja uudistada vanu elamuid mis on säilitatud/renoveeritud. Nende eesmärk ongi pakkuda unikaalset kulinaarset kohtumispaika saare elanikele kui ka külalistele. Köögis kasutatakse saarel kasvatatut. Säilitatud on vanaaegne köök, kus hooajal ka külalistele toitu valmistataksegi. Muidugi on lisaks juurde ehitatud ka üks kaasaegne hoone (Leader-toetust ka kasutatud), kus seminare ja töötubasid teha ning samuti kaasaegne köök. Talus korraldatakse lastele laagreid jms, kus näidataksegi kuidas kana või kits maha lüüakse ja nülitakse, samuti saab lehma lüpsta jne. Lisaks on neil ka oma väikene ürdiaed ja saare kõige esimesed ja vanimad õunapuud (aias tehakse ka ringkäiku, ka meile tehti), mille all korraldatakse pikknikke ja pakutakse haneliha ning samas jalutavad õunapuude all oma aedikus haned ringi. Lisaks oli neil seal ka kohalik pood, kus müüdi saare kohalike tootjate kaupasid (kommid, õlu, käsitöö jne). Lõuna oli meil ka nende juures. Selleks oli tervislik lambaliha kotletiga burger, mille igaüks sai endale ise kokku panna, kõrvale oli värske salat ja kastmed. Joogiks sai valida kas kohalikku õlu või õunamahla. <http://www.gaarden.nu/>

Järgmiseks sõitsime n.ö väikelinna ja käisime külastasime ettevõtet, kus valmisatakse käsitsi šokolaadi. Kõik see mida šokolaadiga tehakse on inimestele läbi klaasi nähtav kui poodi sisened.

Seejärel jälle laevaga Rootsi tagasi ja viimasesse ööbimispaika milleks oli Sjöb Gästgivaregard, kus hotelli vastuvõtu ruumides ja restoranis oli tuhandeid elevandi kujukesi ja seda selleks, et hotelli peremees ja perenaine aitavad võidelda elevantide röövküttimise vastu ja koguvad seal neile ka annetust, mille nad siis vastavasse kohta edasi toimetavad. Õhtusöögiks oli ütleks, et üks suurimaid maitseelamusi „veresupp“, mis maitselt meenutas õrnalt verivorsti. Supi valik oli taas selletõttu selline, et piirkonnas jahihooaeg. Pearoaks oli linnuliha. <http://www.sjobogastgifveri.se/>

Kätte oligi jõudnud viimane päev kui tuli koju tulema hakata. Kindlat programmi selleks päevaks ei olnudki, kui et õigel ajal hotelli ees olla ja bussi peale minna, et rongijaama sõita. Siis oli veel 2h vaba aega shoppamiseks Malmös ja seejärel rongipeale ja lennujaama.

Ühtlasi oli väga tore ja uusi kogemusi täis reis, mille sarnast kindlasti kas üldse või niipea kindlasti ei tule. Õpetlik osa oligi selles, et oluline on lugude rääkimine oma tegemistest ja ka piirkonnast. Samuti see, et oluline on kogukonda panustada, et sind vastu võetakse ja kasu vastastikune saaks. Muidugi ka see, et rõhku tuleks panna kohaliku toidu väärtustamisele. Need maitsed on ikkagi hoopis teised ja palju-palju paremad!