



REGIONAAL- JA
PÕLLUMAJANDUSMINISTEERIUM



TOIDUKIRJUTAJATE TUUR JÕGEVAMAAL

3.-4. juunil 2026

3. JUUNI

9.00 start Tallinnast (kohtumispaik Nunne parkla Nunne tn ja Toompuiestee nurgal).

10.45 Peatus Puhu risti Olerexis

11.00-12.15 Meemeistrid (Annavare, Nõmavere küla, Põltsamaa vald)

Meemeistrid OÜ on pereettevõtte, kus suvel pannakse tööle kolm põlvkonda korruga. Kristi ja Raul Terep ostsid 2010. aastal endise Võisiku mõisa Annamõisa karjamõisa maast moodustatud krundi, mõttega rajada sinna mesila ja meetalu. Täna on lisaks tootmishoonele ning mesindamisel vajalikele abihoonetele jõudnud lõppjärku külastuskeskuse rajamine. Ettevõtte alustas ühena esimestest lisandiga meesegude valmistamist, kuid pakutakse ka traditsioonilist mett. Aktiivselt osaletakse avatud talude päeval, tegeletakse agroturismiga ning võetakse vastu külastusgrupe. Tooted on pärvinud auhindu „Parim talutoit” konkursil. Meemeistrite mesi on ka Aasta kokk 2026 võistluste magustoidu tooraine.

Kontakt: Meemeistrid OÜ, Kristi Terep, tel 520 5558, info@meemeistrid.ee

<https://meemeistrid.ee>, <https://www.facebook.com/Meemeistrid/>,

<https://www.instagram.com/meemeistrid/>

12.30-13.30 Lõuna Postimaja lokaalis (Silla tn 2, Põltsamaa)

Moodsa sisustusega söögikoht asub Põltsamaa südames, endises vürst Gagarinile kuulunud uhkes hoones, kuhu 1928. aastal toodi üle kohalik postkontor. Sestap tuntaksegi hoonet kohalike seas postimajana. Lisaks tavamenüüle pakutakse nädalamenüüd. Lokaali rahvas armastab kalendritähtpäevi, kuna siis esitletakse erimenüüsid või -õhtusööke.

Kontakt: tel 5198 1415, info@postimajalokaal.ee

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61569483802759>

13.45-14.45 Veski teod (Tammekivi, Kaliküla, Põltsamaa vald)

Esimene Eesti teofarm, kes kasvatab *Helix Aspersa*, *Maxima* ja *Mülleri* liiki tigusid. Kõik tööetapid korjest pakkimiseni tehakse käsitsi, et tagada värskus ja kvaliteet. Farmis algab hooaeg aprilli lõpus ning kasvatus kestab kuni oktoobri lõpuni - suureks kasvatatakse üks partii aastas. *Mülleri* tigudest valmistatakse näiteks rooga *Escargots à la Provençale*, kus teod hautatakse tomatikastmes. Need sobivad hästi suppidesse, püreedesse ning pastarogade ja risotode lisandiks. *Maxima* tigusid kasutatakse enim *Escargots à la Bourguignonne* valmistamisel, kus teod küpsetatakse küüslaugu, peterselli ja võiga. Samuti sobivad nad *Escargots à la Provençale* valmistamiseks, teokodade täitmiseks, pearoogadeks, grillimiseks ning lisamiseks paellasse. Koostöös Moega on valminud ka safraniga teoviin.

Kontakt: Veski Teod OÜ, Karl Markus Tamme, 5621 8546, info@veskiteod.ee,

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61582135834241>

15.15-16.15 Kalatalu Härjanurmes

Härjanurme kalatalu põhiline tegevusvaldkond on kala- ja vähikasvatus. Kasvanduse rajamist alustati 1976. aastal, tänaseks toimetab talus kaks Liivide põlvkonda. Peamiselt pakutakse toiduks vikerforelli ja tema marja, karpkala, Siberi tuura ning mõningal määral ka valgeamuuri. Suviti on avatud kalakohvik. Ettevõtte pakub ka eluskala (sh noorkala) edasikasvatamiseks. Kalatalu värsked kala leti leiab Tartu turuhoonest. Kalatalu tuur on ka Aasta kokk 2026 võistluste pearoa tooraine.

Kontakt: Kalatalu Härjanurmes FIE, Martin Liiv, 517 4903, martin@kalatalu.ee,
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100064786503449>

16.30-17.30 Olivia rapsiõli tehas (Painküla tehas, Painküla, Jõgeva vald)

Painküla tehases alustati rapsikoogi ja -õli tootmist 1999. aastal. 2012. aastal sai tehase ärinimeks AS Scanola Baltic. Tehas toodab kodumaistest geneetiliselt muundamata rapsiseemnest kuumpressimismeetodil rafineeritud rapsiõli ja proteiinirikast rapsikooki. Rapsiõli pressitakse suvi- ja talirüpsi ning suvi- ja talirapsiseemnetest. Olivia rapsiõli sobib salatisse ja küpsetistesse, küpsetamiseks ja praadimiseks ning frittimiseks. Toodang turustatakse peamiselt Eestis, Lätis ja Põhjamaades. Arvestatav osa toiduõli ekspordist läheb Iisraeli, kuna Olivia rapsiõlile on omistatud koššer-sertifikaat.

Kontakt: AS Scanola Baltic, Janne Birk, tel 512 0142, janne.birk@scanolabaltic.ee,
<https://scanolabaltic.ee/>, <https://olivia.eu/>, <https://www.facebook.com/OliviaMaitсед> ,
https://www.instagram.com/olivia_maitсед/

18.00 Majutus Jõgeval COOP Hotellis 1-kohalistes tubades (Suur tn 11, Jõgeva)

1922. aastal ehitatud Jõgeva Majanduse Ühisuse peakaupluse hoone renoveeriti pea sajand hiljem, 2021. aastal, hotelliks ja kohvikuks. Väärrika looga maja esimesel korrusel pakutakse hommiku- ja lõunasööki ning ülemistel korrustel majutust.

Kontakt: tel 5351 0000, admin@hotell.coop.ee
<https://hotel.coop.ee/>, <https://www.facebook.com/coophotell>

19.00 Õhtusöök Jõgeval

Sibul ja Sammal cateringi perenaist Tiia Meitust teatakse eelkõige suupistelaua valmistaja ja koolitajana, kelle oskused köidavad nii ilu- kui maitsemeeli. Lisaks pakub ta cateringi, mis hõlmab ka teisi roogi ning küpsetisi. Peale selle viib ta läbi toiduvalmistamise koolitusi Tallinnas, Tartus ja mujal.

Kontakt: Sibul ja Sammal OÜ, Tiia Meitus, tel 5396 9831, tiiameitus@gmail.com,
<https://www.facebook.com/sibuljasammal>

Ilusa ilma korral pärast õhtusööki väike jalutuskäik Jõgeval „Jõgeva toidumelu eri aegadel“.

4. JUUNI

8.00 Hommikusöök hotellis.

9.00 Lahkumine hotellist.

9.30-10.30 Ulge talu (Ulge, Odivere küla, Mustvee vald)

Ulge talu tegeles 1990. aastatel teravilja- ja hernekasvatusega, järk-järgult mindi üle marjakasvatusele. Maasikatele ja vaarikatele on lisandunud arooniad ning punased sõstrad. 2010. aastal alustas pereisa Aivar Kütt veinikatsetusi, perepoeg Jorma Kütt on tänaseks veinimeistri töö üle võtnud. Eesmärk on väärtustada ja vääridada võimalikult kohalikku toorainet. Lisaks rabarberile, marjadele, õuntele ja ebaküdooniatele valmistatakse veini ka kasemahlast. Enam soovitakse pöörata tähelepanu agroturismile, talus on tenniseväljak ning kevadest sügiseni võetakse vastu ka külustusgrupe (5-15 inimest).

Kontakt: Aivar Kütt Ulge talu FIE, Jorma Kütt, 5569 8949, jormakytt@gmail.com

<https://ulgetalu.ee/>, <https://www.facebook.com/ulgetalu>, <https://www.instagram.com/ulgetalu/>

10.50-11.50 Marimarta (Leo, Koimula küla, Jõgeva vald)

Pereettevõtet Marimarta, mis on nime saanud peretütarde järgi, tuntakse eeskätt Jõgevamaa ühe suurema maasikakasvatajana, olgugi, et omal ajal alustasid Janika ja Margus Lindsalu hoopis kurgi- ja tomatikasvatusega. Maasikapõldudelt tuleb küll suvine mari (perenaise lemmiksort on jätkuvalt ´Polka´), kuid marjahooaja avavad hoopis tomatikasvuhooned, kus tomatiridade vahele istutatud maasikad viljuvad esimestena. Osad kasvuhooned muutuvad kevadel lillemajadeks, pakkudes laia valikut suvelillede taimi. Tomatitest kasvatatakse mahla jaoks spetsiaalselt Jõgeval aretatud ´Malle´ sorti, mis on perenaise Janika lemmik ning millest valmistatakse Pollis teadlastega koostöös välja töötatud retsepti alusel mahla, mis maitseb nagu kodus tehtud.

Kontakt: Marimarta OÜ, Janika Lindsalu, tel 5555 3980, info@marimarta.ee

<https://www.marimarta.ee/>, <https://www.facebook.com/profile.php?id=100057557118903>

12.10-13.15 Lõuna Paduvere talumuuseumis (Muuseumi, Paduvere küla, Jõgeva vald)

Paduvere talumuuseum asutati 1971. aastal Heino ja Vilma Lääne eestvõttel. Muuseum rajati Teises maailmasõjas hävinud Aru talu asemele, sinna on toodud hooneid mitmelt poolt ümbruskonnast. 1993. aastast on Paduvere talumuuseum eramuuseum, mida juhib ajakirjanik ja spordiajaloo uurija Tiit Lääne. Seal on võimalik tutvuda ümbruskonna ajaloo, veeta sportlikult vaba aega ja õuel korraldatakse mitmesuguseid sündmusi.

Lõunasööki pakume muuseumi õuel paiknevas endises Kõola koolimajas. Menüü paneb kokku ja teostab LAUT resto – peamiselt cateringi ja tellimisel toitlustamist pakkuv pereettevõtte Jõgeva alevikust. Perenaine Katrin Olesk pidas Tallinnas mõnda aega peamiselt taimetoitu pakkuvat tervisebaari, aga on Sordis tagasi. LAUT resto loodi endisest kolhoosihoonest, kus ühel pool asub väike restoran, teisel pool aga abikaasa plekksepatöököda.

Kontakt: muuseum: Paduvere Talumuuseumi Selts MTÜ, Tiit Lääne, tel 508 6580,

tiit.laane@gmail.com, <https://www.paduvere.eu/>,

https://www.facebook.com/paduveretalumuuseum/?locale=et_EE

lõunasöök: K.A.O. Catering OÜ, Katrin Olesk, tel 5222693, katrin@matko.ee, <https://laut.ee/>,

<https://www.facebook.com/lautresto>

13.30-14.30 – Kaarli Agro ehk Farmer Tõnis (Kaarli, Vaimastvere küla, Jõgeva vald)

Farmer Tõnis ehk Tõnis Soopalu on teraviljakasvataja ja põllumajanduse mõjuisik, kes peab oluliseks harida inimesi põllumajanduse teemadel. Jõgeval aretatud ja oma põllul kasvatatud talinisuordist 'Perenaise' jahvatatud püülijahu on väga heade küpsetusomadustega üdini kohalik toode, mis on valminud koostöös nisusordi aretajaga. Eri suurustes jahukotid ja hapusaia valmistamise komplekt on müügil nii e-poes kui saab otse osta valitud laatadel ja festivalidel. Lisaks saavad huvilised Farmer Tõnise veebilehel lugeda kajastusi teekonnast viljakülvamisest küpsetamiseni.

Kontakt: Sisupalu OÜ (nisujahu), Tõnis Soopalu, tel 5199 6340, tonis@farmertonis.ee, <https://farmertonis.ee/>, <https://www.facebook.com/profile.php?id=61556181345550>, <https://www.instagram.com/farmer.tonis/>

14.45-16.15 Maaelu Teadmuskus (kohtumispaik Seemne tn 10, Jõgeva alevik)

Jõgeval on sordiaretusega tegeletud juba 106 aastat. 1912. aastal asutati Tartu Eesti Põllumeeste Seltsi juurde Seemnevilja Toimikond, mille eesmärgiks oli seemnekasvatuse korraldamine väikepõllumeeste juures, seemnekasvatuse ja sordiaretuse edendamine. 7. mail 1920 tehti otsus Jõgeva Sordikasvanduse asutamiseks ja 11. mail alustati tööd. Asutus on tegutsenud erinevate nimede all, alates 2023. aastast on ta Maaelu Teadmuskus. METK tegeleb põllumajanduse, maaelu ja maamajanduse valdkonna uuringute ja analüüsiga, põllumajanduskultuuride sordiaretuse ja põldkatsetega, valdkonna teadmussiirde-, nõuande- ja innovatsiooniteenuste pakkumisega. Siit on pärit nii kartul 'Jõgeva kollane', porgand 'Jõgeva Nantes' kui tomat 'Malle'.

Seekord võtame ette teraviljad, eeskätt nisu ja tutvume erinevate sortide küpsetusomadustega.

Kontakt: üldinfo Christiana-Gabriela Kiiss, tel 5300 3674, Christiana-Gabriela.Kiiss@metk.agri.ee
<https://metk.agri.ee/>, <https://www.facebook.com/MaaeluTeadmuskus>

16.30-17.15 Õnne talupood (Tamme, Sulustvere küla, Põltsamaa vald)

2025. aasta sügisel avatud Õnne talupood koondab kohalike tootjate ja talupidajate toodangu ühte poodi. Siit leiab peamiselt toidukraami, aga ka käsitööd. Nädalavahetustel on väljas rikkalik küpsetiste valik. Pood on iseteeninduslik.

Kontakt: Õnne Sarap, 526 1819, onne.sarap@gmail.com
<https://www.facebook.com/profile.php?id=61581877678385>

17.30 Peatus Puhu risti Olerexis

20.30 tagasi Tallinnas

Info ja kontakt: Ülle Jukk, tel 5305 6322, ylle@jogevamaa.com, www.jogevamaa.com, <https://jogevamaakatablaua.ee/>