

Jõgevamaa toit 2016

Ülle Jukk

Jõgevamaa Koostöökoda

28.01.2016



Eesti toitu ja toidukultuuri iseloomustavad peamised väärtused:

- neli aastaaega, mis väljenduvad ka meie toidulaual;
- omanäolise köögi ja toidukultuuriga piirkonnad;
- põhjamine kliima, metsaanni- ja ulukirikkad metsad, kalarikkad veekogud, viljakad põllud ning liigirikkad rohumaad, mis võimaldavad toota kvaliteetset teravilja, piima ja liha;
- nutikad põllumajandustootjad, töötlemis- ja kokad, kes panustavad toodete väärimisele, ning teadlikud ja nutikad tarbijad, kes oskavad toidult palju nõuda – seega ka väga kvaliteetne toit;
- traditsioon süüa mitu korda päevas sooja toitu ning oskus seda ise valmistada.

Eesti toidu tutvustamise ja müügiarenduse kava "Eesti toit 2015–2020", <http://www.agri.ee>

Kohalik toit:

1. kohapeal tarbimine vähendab transpordikulusid,
2. maitse ja kvaliteet,
3. toetab kohalikku tööhõivet,
4. julgustab tootearendust,
5. rohkem koostööd + rohkem kultuuri,
6. inimeste harimine ja tarbijate teadlikkuse tõstmine,
7. toetab regionaalset identiteeti ja hoiab kultuuritraditsioone,
8. maa on kasutatud, keskkonnaaspekt,
9. soodustab liigilist mitmekesisust, sh vanade sortide taaselustamist,
10. toidu päritolu tundmine,
11. toidujulgeolek,
12. hooajaline toit,
13. traditsiooniline kokakunst on taas moes,
14. uued maitseid teistest kultuuridest,
15. põllumajanduse järjepidevus, investering tulevikku.

LEADER projekt „Local Food for Local Development“ 2013-2014; Austria, Küpros, Soome, Iirimaa, Rootsi.

Jõgeva maakonna piirkondlike algatuste tugiprogramm 2015–2016

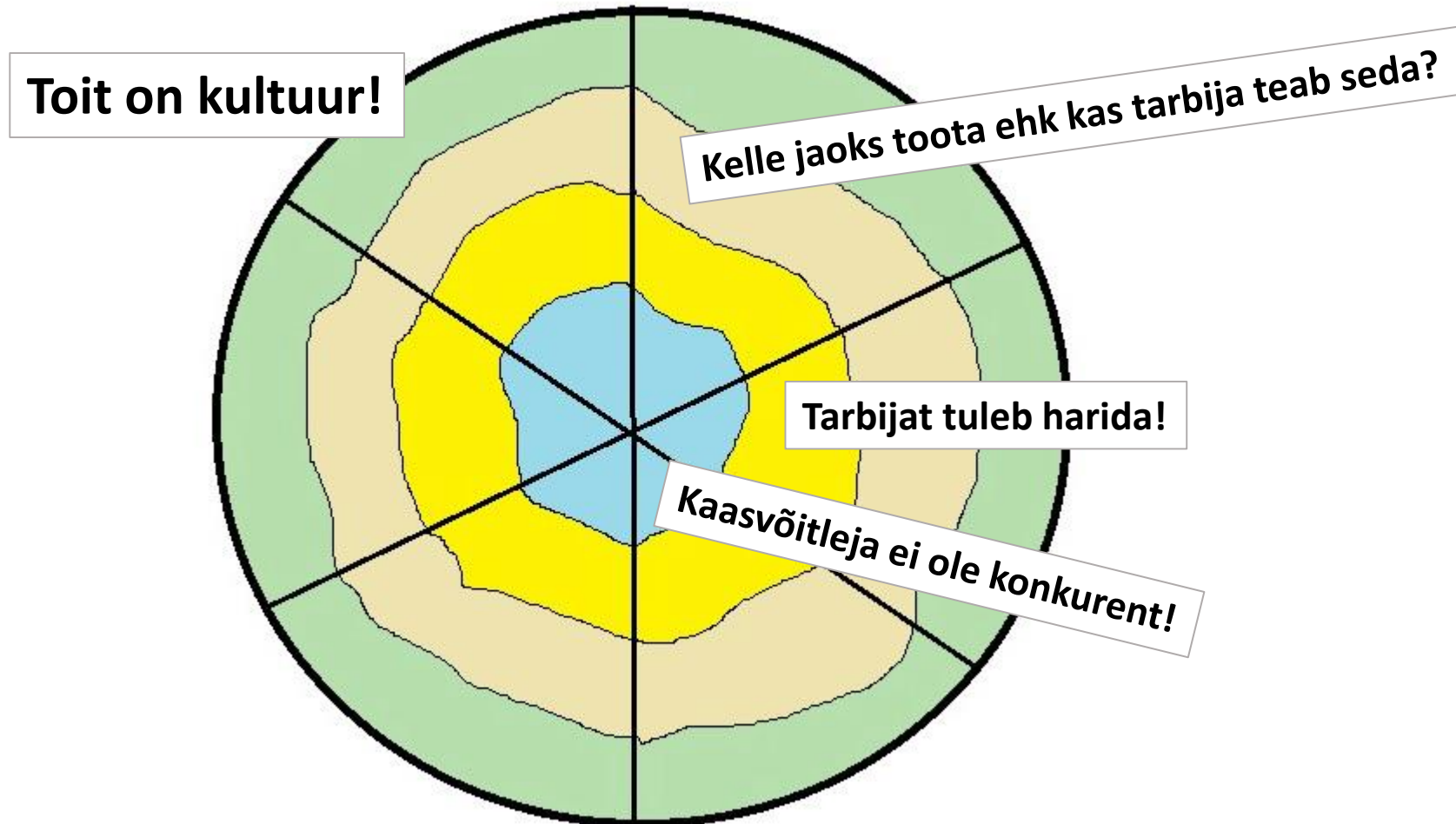
Toiduvaldkonna ettevõtete toetamine

- Maakondliku toidu tootjate ja käitlejate võrgustiku loomine
- Koostööseminaride korraldamine
- Toiduvaldkonna kompetentsikeskuse loomise ettevalmistavad tegevused
- Koolituste korraldamine
- Õppereiside korraldamine (2 korda)
- Kohaliku toidu portaali loomine
- Messidel osalemine
- Väiketootjate ja käitlejate nõustamise korraldamine
- Turundustegevused, Jõgevamaa toidukott "Toodetud Jõgevamaal" - edasiarendamine ja koostöövõrgustikuga sidumine

Oodatavad tulemused:

- tekkinud on toimiv kohaliku toidu tootjate koostöövõrgustik vähemalt 10 ettevõttega,
- nõustatud koostöös Eesti Taimekasvatuse Instituudiga vähemalt 15 ettevõtet,
- viidud läbi 4 õppereisi ja seminari, kus osalejaid vähemalt 50,
- osaletud 4 messil.

Jõgevamaa toiduvõrgustik – kellele ja milleks?



2016

- Jõgevamaa tutvustamine läbi siin valmistatava toidu:



Jõgeva kohviku näkkkook ühendab rukkiliva soojuse ja põliseselise suve.

Eestlastele on leib olnud alati erilise tähendusega, see märgib nii ellujäämist, kui heaolu kasvu. Peremees lõikas leiba ja perenaine valvas talu leivavarusid. Leiba ei tohtinud selili lauale panna, samuti ei võinud pätsi lõikepool olla suunaga ukse poole. Leivata poleks eesti toidukultuuri, leivata poleks ehk ka eestlasi.

Sangaste mõisahärra Friedrich Georg Magnus von Bergi poolt 19. saj lõpus aretatud ja parandatud 'Sangaste' rukis on vanimaid teadaolevaid rukkisorte, mis tänagi kasutusel. Pärast krahvi Bergi surma jätkas Mihkel Pill selle aretustööd Jõgeval. Pika kõrrega nõtker rukis annab praegugi parimate küpsetamisomadustega leivavilja.

Rukkijahu kasutatakse traditsioonilise leiva kõrval ka kookide ja küpsiste, isegi piparkookide küpsetamiseks. Eestis populaarne purukook maitseb eriti hästi koduse maasika toormoosi ja vahukoorega. Jõgevamaa ühe suurema maasikakasvataja Marimarta maasikapõllud annavad saaki päris pikalt, nii et ka hiljemaks jäänud saavad lausa oma käega talvevarusid korjata.



TOODETUD
JÕGEVAMAAL

www.visitjogeva.com

Tekst: Ülle Jukk
Fotod: Ülle Jukk
Kujundus: Edvin Kasemets



JÕGEVAMAA KATAB LAUA

Kõige viljakamat mulda leiab Eestis Jõgeva-, Järva- ja Lääne-Virumaalt. Vooremaa laineline maastik oma kirjude põllusiludega on kaunis, Põltsamaa kanti ilmestavad lauskjamatel rohumaadel ringi uitavad veised ning Peipsi äärest jäävad meelde kõrged sibulapeenrad ning värskelt suitsuahjust tulnud latikad.



Euroopa Liit
Euroopa
Regionaalarengu Fond



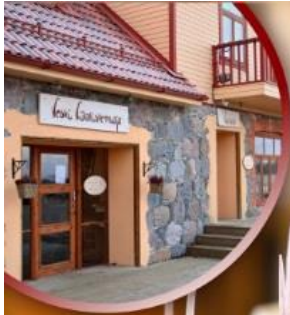
Eesti tuleviku heaks



Maaelu Arengu Euroopa
Põllumajandus- ja
Ruralarengu arengufondi
toetusel



JÕGEVAMAA
AKOORIOOKEAS



Tritikalesepik Eesti juustu ja kargele jõhvikatega Veski Küülistemaja köögist.

Küllap oskas alati kaabut ja lipsu kandnud Mihkel Pill 1920. aastal aimata, et Jõgeva mõisas asutatud Jõgeva Sordikasvandusest saab tunnustatud teadusasutus – tänane Eesti Taimekasvatuse Instituut, mis teeb tihedat koostööd põllukultuuride aretajatega üle maailma. Siin aretatud teravilja-, kartuli- ja kõögiviljasordid on mõeldud just kohalikele mulla- ning kliimaoludele. Ja mitte ainult traditsioonilised viljad, sest sordilehele on jõudnud ka kohalik sojauba ning talitritikale – nisu ja rukki hübriid, viimane koostöös Läti sordiaretajatega. Katsed käivad veel speltaga, et tulevikus võiks saada ka oma speltasordi.

Jõgevamaa on tuntud ka loomakasvatuspäiirkonnana. Põltsamaa piimatööstuse tuntuim toode on Edami tüüpi Eesti juust. Vändra meiereis välja töötatud tehnoloogia järgi hakati seda valmistama 1960. aastate alguses ning juustu pakendit kaunistab tänini heledapäise tüdruku pilt.

Hommikune võileib tritikalesepiku ja õrnalt hapuka ning vetruva Eesti juustuga annab päevaks parajalt energiat. Sügisel Endla rabadest korjatud punapõksed jõhvikad tuletavad talvekülmaski meelde, milliseid völlumaid leiab, kui keerata Tartu-Tallinna trassilt kõrvalteele.



Kurista söögitaras marineeritakse oma retsepti järgi ahvenat, koha, haugi, latikat ja räabis.

Hommikuses päikesetõus sillerdav Peipsi järv annab tööd kaluritele, pakub puhkust harrastuskalameestele ja katab toidulaua mageveekaladega. Aastas püütakse välja ligikaudu 10 000 tonni kala. Järves elab 37 liiki kalu, populaarsemad on ahven, koha, latikas, haug, tint ning kindlasti räabis. Rääbise populatsioon oli vahepeal kahanenud, kuid nüüd on seda väikest rasvast kalakest, mis maitseb kõige paremini suitsutatult, taas võimalik suvel püüda. Samas on ülimalt hõrk siig peaaegu et kadunud.

Värskelt püütud pontsakad ahvenad, mis hautatud mahlase ja kirbe Peipsi sibula ning piimaga ja üleriputatud hakitud tilliga, puudutavad maitsemeeli enam kui mistahes restoraniroad. Või sihvakas koha, millest saab samamoodi soola- või graavikala teha kui harjumuspärasest lõhest. Kas teadsite, et kevadisest kudemiseelsest pringist haugimarjast saab ise soola ning pipra abiga valmistada imemaitstva šampanjamullide karva kalamarja?



Suitsusüsingiga odrajahukarask koos kokeva hernevahuga Kuremaa lossi moodi.

Rukis ja oder on olnud Eestis kõige olulisemad teraviljad. Kui rukis oli keskajal Liivimaa peamine eksporditav, siis otra kasutati eelkõige kohapeal õlle pruulimiseks ja toiduks. Odrajahu tarvitati nii karaskite küpsetamiseks kui leivatainasse lisamiseks, kui rukkijahuga oli kitsas käes, kruupidest ja tangudest keedeti putru ning suppi.

Eesti vanimaks teraviljatoiduks võib pidada uhmerdatud odrateradest putru või kõrti, kuhu lisati vahel ka ube või herneid.

Tänapäeval on odrakarask jätkuvalt au sees. Eriti hästi maitseb ahjust võetud soe karask koos värskelt taluvõiga või hoopis hernekreemiga.

Jõgeval aretatud hernesordid 'Aamissepp' ja 'Looming' sobivad suurepäraselt värskelt söömiseks 'Mehisest' saab aga tõeliselt tummise hernesupi.

Jõgeva- ja Peipsimaa ühine degusteerimiskohvik Helsinkis Matka

Messil 21.-22.01.2016

- Õrn koorekaramell pöske ja lonks teed peale! - *Samovaritee vanausuliste suhkruga*
- Tahe suutäis Peipsi sibulatest keedetud šotihõngulise hõrgutisega - *Alatskivi lossi sibulamoos Adavere suitsuvorsti ja Kalme küla rukkileivaga*
- Nostalgiareis maale - *Kalme küla suitsulihaga rukkileib krõmpsu Peipsiveere hapukurgiga*
- Gripihooaja kohustuslik ravim - *Peipsiveere hapukurk mee ja Uuevälja küla küüslauguga*
- Peipsi printsess pidurüüs – *Õrnsoolatud Peipsi koha punapeeditriibuga*
- Mehine jõud Peipsi kalast - *Suitsutatud Peipsi latikas marinaadis*
- Teadlaste nutikus kohtus meisterkoka õpetustega - *Põltsamaa Eesti juust Manu hõrgu jõhvikakastme ja Jõgeva tritikalesepikuga*
- Vananaistesuve kauge kaja – *Põltsamaa Lepasuitsu Määrdejuust Kalme küla rukkileiva ja Peipsi sibula krõpsudega*
- Ood Eesti kauneima rukkisordi auks - *Jõgeva rukkikook suviste marjadega*
- Suvi kaasas terveks aastaks - *Marimarta tomatimahl*
- Päikesekollane sõõm täiuslikku vitamiinijooki - *Sepamäe talu astelpajumahl*
- Pikalt laagerdunud neste Eestimaa marjadest ja puuviljadest - *Põltsamaa vein*
- Vimkaga rüübe viie kultuuri kohtumisalalt - *Räpina õlu ja vein*



Matka mess Helsinkis, 2016