

Vabarna Jalmar:

„Mineväl aastagal oll tandsopido, sookõrd om leelopäiv, a midä tetä järgmätse aastagaga?!“

lk 3



Grünbergi Maria:

„Hoitkõm ummi inemisi, külli, tsirkõ, mõtsu ja mõtsaratu, õt kogo Setomaaast saasi-i lagõraiõit, koh kasusõ õnnõ ütsiku' puu!“

lk 4



Laaneotsa Annela:

„Latsi üteh haartõh mi tekiti näih tävvendävä huvi seto keeleoppõ vasta.“

lk 11



Setomaa



Hind 1 euro

Aprill 2019, nr 4 (353)

Välläandmist tugõ Setomaa Kultuuriprogramm

Vahel Setomaa valla leht

Seto Küük maitš hõpõkalla

MTÜ Seto Küük ja MTÜ Seto Käsitüü Kogo kutsõva' uma' liikmõ' oppõreisilõ Hiiuamaalõ 4.–6. aprillil 2019.

KAUKSI ÜLLE

Ülemere oppõreis sai ette võet tuu jaost, õt oppi' Hiiuamaalt ku Eesti edimädselt söögipiirkunnalt toda, kuis tegeldä' tootõ-arõndusõga, kõrralda' kostipäivi ni turusta' ummi tootit üle Eesti. Kavah oli' ettevõt-tidõ külastüse', sh Hiiu Pagar, Vaemla Villavabrik, Hiiu Gourmet, Mahetapamaja, Suuremõisa loss jt, ja ütime seminar, koh hiidlasõ' ja seto' vahetasõ' kogõmuisi kuutõüvõrgustikõ valdkunnah ja kohalikõ tootidõ turundamisõh.

Oppõsõit toimu LEADERi projektitoetusõ abiga, strateegia meede: 3.1 Ütistegevusõ arõndaminõ.

Projekti „Kuuhtüüh väärtus-tämi' kohalikku toitu!“ pää-mäne iihmärk om kohalikõ söögitootidõ kuutõüvõrgustikõ, paremb inhovavahe-tus, toodangu väärtustami-nõ/väärindaminõ ja tarbijilõ köütõvmbas muutminõ, tootõ-arõndus kuutõüüh käsitüü-ettevõtjidõga.

4. aprilli hummogu kogo-nõsi' reisiselilõ Obinitsa bussipiatõsõ mano ja aläs kipõ sõit Rohukülä sadama poolõ Lumi Kalmeri bussiga. Kell 13 õltigi Rohukülä, tunni ja viistõist minutit ja saa-s arvugi, ku joba praami nõna putuf' Heltermaa sadamat. Laiavh ol' vallasõ kohvik-sõõkla, koh sai pruumi' praamisüüki. Muidugi tii pääl bussih õllimi jo meknõ Lätist tuud kitsõjuustu-kookosõ-maiust ni muudki pernaislõ üteh võetut. Praamisüük ol' õgatahes kõrralik.

Edimäne kotus, kohe huvi-reis vei, ol' Partsi veski. Tuu ol' kunagidsõ tuulikõ külge ehtet saalikõnõ suurrõ kõõgi-ga. Muidugi kõõ hõvitatavamb osa, tuulik eis', ol' viil kasu-tusõlõ võtmaldä, tolmukõrra all. Meile tutvust' Hiiu Gour-meti ja Leedri käsitüülimmo-naatõ Heli Lahndorf. Ettevõt-minõ sündü kampaaniast, õt Hiiuamaal olõ-i söögisuvõniir-i, ja sis naatigi kombinii-rmõ kadajast, leedrist, palohkist ja muust saarõl õlavast. Ol' suur valik maitõsõsuala, kada-



Toidusuvõniire uudistamah.

Virro Kersti pilt

jaga ja nõgõsõjahuga ja muu-ga. Limmonaadi' tulõti' mul-õ väega miilde kunagi Inglis-maal Cornwalli reisil nättüt. Sää ol' ka just leedrisiirupist limmonaadi'. Gourmeti söõgi-suvõniire mõtõh om, õt piat olõma kimmäs säilivusaig. Maitõsa' sai näide pakut maitõ-sõainidõga palakõisi. Lõpuh tetti tüitarõ. Kõigi jaost ol' väiku putel, midä asunikus kutsuti, ja karbitõus kadaja-ossõ, marju, mafa- ja nõgõsõ-jauhha, minkõst tull' hindä-le juuk kombinii'ri' ja nimi ka panda'. Levinõ ol' kadaja-ossaga ja eri marjuga varian-di'. Ellevist ol' ja kodo ol' õkva suvõniir üteh võtta'.

Edesi vei tii Ristnahe Hõbe-kala puhkõmajaja – sää ol' majutus Dagen Puumetsa majah. Muudõsa söõgi- ja maju-tuskotusõ ehif nuur paar Kät-lin ja Siim projekte abiga. Kui-gi kavvõst paistu' maja' nigu klaasist ja ravvast paadikuuri', ol' nã seest väega hüü lihtõsa ja mugava sisustusõga. Mui-dõgõ külastõmine om õks huu-aolinõ – inämp suvõl. Ristnah om ka surhviparadiisilõ rand ja ka muidõ illos rand kulanat-misõs ja tsuklõmisõs. Hiiuamaal om mõtsa ka õks hõste alalõ, kuigi lakõraielankõ silmäs ka sää. Hiidlasõ' elävõtki inämb saarõl viiri piteh, keskel om mõts ja suu'.

Mereveereh kulatamisõ per-rä tull' põllõ' vällä otsi' ja tun-tu pernaase Laksbergi Oiõga kuuh kokkama naada'.

Säälsamah ol' müvvä' ka timä raamat „Hiiu vanad lood meie toidulaual“. Oga sää suurt arru õs peetä'. Retsepti' ja toiduainõ' ol' laudu pääl ja tull' kãe' külge panda'. Latsõ' lãtsi' õkva kapakuuki tegemä. Tuu õlgi kõigi lemmik, selle õt ol' lihtõsa tetä' ja sai kipõstõ valmis. Suurõõ klaaskaussi panti vaelõmisi rõstõt leevä-purru, küpsisepurru, rõstõt kaarahelbit ja vatukoorõ-hapukoorõ-kohvikoorõ kreem-i. Külmanõ marju ka. Väi-ku saistuminõ ja keele vei alla. Mul tull' hõklõliha-peedi-kõttõtetä'. Tuu ol' õks tükk mässõmist ja pand' inestä-mä, õt ku pallo tsesnakõsuala ja pipard tuu süük sisse võtt, inne ku maik kãtte tull'. Kokko teimi uma kuus süüki valmis ja õdagusiük ol' tõõmeli toita. Hiiuamaa küük paistu põnõ-vamp, ku võisõ ette arvada'.

5. aprill ol' külastüisi ja seminaripäiv. Kõgõpäält uuf meid Vaemla villavabrik. Tuu om perreettevõtõh jo 1993. aastast. Kedratas massinidõga villast heiet, isitõs langa. Koe-tas kampsõ, mütõh, koh väiku tikit lammõs om „all paremas nurgas“. Humoorikas pere-

rahvas näüdas langategemisõ massinat ja ütel, õt siih tüütäs 150 vanaimmã. Mürrin ol' peris kõva. Villahundi ham-mastõ vahelõ küll taha-i kiäki sattuda'.

Mahetapamaja ol' vana mõisapargi veereh, om täüs-värki muudõsa ja kogokunna-projektõga soetõt. Muidõ ol' murõh, õt värski liha jovva-ki-i hiidlastõ supi sisse. Nüüd om tapamaja kõgõ tüülõh, liha müvväs ja külmetädäs. Kõik omma' rahul.

Nüüd kaimi viil ütte vaht-sõtt ettevõtõt Kala ja Võrk. Ka tuu om kogokunnaprojektõ toel üles ehtet. Siih om säid-se tüütõtjät ja kõgõ värski kala müügih. Nüüd om kimmäs kotus, kost hiidlanõ värski roogit kala saa õga päiv kodo osta'. Seimi kalasuppi ja ostimi üteh kalahoidisist väigõkõisi purgikõisi.

Elämüs ol' Hiiu Pagari toot-misõ külastüs. Siih ol' sutõt säilidä' saandist pikemb leevä-kõidõmisse pidev kommõh. Viil nõukao lõpuh küdõti sää lãibã. Kogokunna tugõmisõ projektiga tetti kõrralik paga-ritüütüs. Leibõ ja saiu om mitukümmend sorti. Pääle viil õgasugu saiakõisi, salatit, sülti, pasteeti. Kõik mis võimalik, tetäs kätsiti. Munapulbrit tarvitada-i. Määne kokk hummo-gu edimädsena joud, pand sül-

di kiimä. Õdagus lãtt jo jahe-ruug kallõrduma. Leibã vöö-dõti elektriahõst suurõ plekist leevälapijuga. Vahtõsõ' paken-di' tetti ildaigu. Õt õks HIIU-MAA olõs selgehe pääl nätä'. Ku õllimi ringkãugi tehasõh tennü' ja tuutidõ maitõmisõ ar' lõpõtanu', joosimi õkva puuti, õt osta' üteh leibã, miikuuki, kohopiimãkreeme ja küpsisist. Ku kohkil suurõtõh poodõh om Hiiuamaa mägõiga tootit, õgal juhul tasõs võtta', nã omma' hoolõ ja armastusõga käsitüü-na tetti'.

Pääle lõunat tull' seminar „Kuuhtüüh erinevã' vormi“. Hiidlasõ' kõnõlõva' Hiiuamaa kuutõüvõrgustikõst. Tuudi näütit tuust, kuvvamuudu kohalik söõgikraam kuulidõhõ joud – õks tutvustõ ja kõidõs-idõ kaudu.

Ly Kaups ol' meil jo vana tutvõ, nõusf meid umal aol kostipäävã tegemisõ asõh. Hiiuamaa kohvikidõpäivist ol' juttu huvitava nulgõ alt. Nimelt püstitõd küsimüs, õt kohe lãtt turismist tulõv raha. Vastus ol' kurvavõitu: inämb-büs raha saava' bensiniimüü-jã, majutaja', kauplusõ'. Nüüdõ lãbimüük suurõnõs. Toitlus-tusõ pääl saa ka midãgi, kui-gi pallo lãtt tuurainõ päälõ ar'. Õnnõ kümmõ protsenti jãas turismiasutustõlõ. Umõtõ nimã' jo nuu' rahakoti' kohalõ õngitsõsõ. Õi panusta' midãgi nuu', kiã' kõgõ inämp saava' tullu.

MTÜ Eesti Maaturism esindãjã Kaili Mengel kõnõf Läänemere söõgitüist ja vaht-sist projektõet. Tulõmah om söõgitüi, mia lãtt ka lãbi Setomaa.

Irina Tammiss, tuntu käsi-tüü- ja kokaramatidõ kujon-daja, suvitas ja talvitus jo mit-mõndat aastat Hiiuamaal. Timã tsipakõsõ', pigem nüueidisi ku Hiiuamaa ornamendiga ehte' safast, „Sõlõlesidõ omma' tãl avitanu' kogoni katust majalõ päälõ saia'.

Nüüd moidsimi smuutisist nõgõsõjahust. Hiiuamaa ette-võtõh Vaba Aed Ol' tege kau-bamãrgi HIID all mõtsikist tai-mist ja marjust smuutisõsu-sit. Veidkene banaani om ka mano pant. Siski jãas kukki-

muudu vesitsõs. A taimõpulb-ri söõgis om vahtõsõnõ trend ja tuud müvväs interneti kaudu välismaalõ. Siski om tootmi-nõ kallis ja hind kõrgõ. Nii õt tasõs uma naat ja nõgõs pind-re vaihõlt kuivata' eis' ar', õt muudõsa tootlustaminõ oda-vamp tulnu'.

Õdagusõõgi ettevalmstami-sõl ol' ette nãtt kuuhkõkkami-nõ Hõbekala pernaase Kätlini ja peremehe Siimuga – kala-sõõgi valmistimi! Teimi sãinã äkilist, rãimepallo', kardõhka-tampi ja mõtsaseenekastõt.

6. aprilli hummõk alãs jooga. Hiiuamaalõ ol' kolnu ja perre loonu Itaaliast peri jooga-treener. Asatundlik jooga-tund pand' pernaisi liigõsõ' ja lihasõ' proomilõ ja tuust tull' suur elãmüs. Päiv alãs tegusalt ja huvi jooga vasta kasvi mit-mõl inemisiõl, kiã seeni' olõ-s tuust pallo kuulõnu.

Nüüd sõidõti Suuremõi-sa lossi. Tuu om kõgõ õlõnu kasutusõh ja huulmalda ümb-rehtõisist õks kasutusõ all ja hõste kõrda tett suurõst luust. Kõgõ kuulsamp herr ol' Ungern-Sternberg, kiã tutvõ Herman Sergio „Nãkimadalatõ" raamatust. Timã puja' asudi' villavabrigu, mink ümbre Kãrd-la liin tekküsi. Kaimi mõisa ruumõ ja kunagidsõ laeõjoons-tuusi ni perrõttet vannu tapee-te. Mõis ol' muljetavaldav, niisamãtõ park. Mõisa pidamisõl tahetas iihkuio võtta' Moostõ mõisa majandamisõst.

Nüüd tullgi kãtte viimãne lõuna lossirestoranih Pada-konn. Kalakõttõti', verevã peedi lipso', salat, makussüük – kõik ol' hüã ja ilostõ vällä pant.

Tãis kõtu ja hüã meeleaga naksimi tagasi sõitõma. Aro-tamist jakku kõgõs tiiõ tagasi Setomaaõlõ. Kitiõ mõnõst reisikõrraldust ja hüvvã rahu-likõh, aga tegusast reisiõjuhti Orekhova Irinat kõrdõlõnnõ opireisi iist.

Vaest sai' leheluu kau-du reistist kuvivõrd osa ka lehelugõja'.

Ku kelleigi rahu, sõbralik-ku humoriti ja kipõn mere-ni kalaissõ, võij julgõtõ paadinõna Hiiuamaa poolõ kãandã'!

