SAARTE KOOSTÖÖKOGU

Koostöö arendamiseks ja võimaliku ühise rahvusvahelise koostööprojekti alustamiseks plaanisime oma piirkonna kogukonna esindajate ja ettevõtjatega minna tutvuma Talsi piirkonnaga.
Idee-ja kogemusreis toimus 13.-15. september 2018.

Naabrite juures, kelle piirkonnas on samuti rannikualad, soovisime koostöövõimaluste kaalumiseks eelkõige tutvuda järgmiste elluviidud projektidega:
- noored, tegevused noortele ja noortega, sport;
- käsitöö, vanad käsitöövõtted ja käsitöö-alane ettevõtlus
- keskkond ja roheline mõtteviis
- kohalik toit, kohaliku tooraine väärindamine, müügikeskkonna arendamine - sh tooted, mis nende piirkonnas kannavad geograafilist tähist
- maapiirkonna väikeettevõtluse arendamine
Lisaks soovime uurida multifondide rakendamise kogemust kuna Talsi tegevuspiirkonna strateegiate alusel rahastatakse projekte nii Kalandusfondist kui ka Põllumajandusfondist. Kuidas seal on tehtud, tasuks uurida.

neljapäev, 13.09

Esimene Lätimaal toimunud peatus oli Leader tegevusgrupi "Sernikon" piirkonnas Saulkrastis. See tegevupiirkond paikneb 35 km pikkuselt mööda rannikut. Rakendavad mõlemat fondi.
Külastasime alles pooleldi ehitusjärgus olevat kohvikut "Baltā Kāpa", mille ehitamiseks on kasutatud Leader toetust. Kohtusime ka Ilzega, kes oli omanikule abiks Leader toetuse taotlemisel. Ilze on selles piirkonnas ka ise mitmeid projekte taotlenud ja ellu viinud.
Kohvikus pakuti kohvi kõrvale kohalikke traditsioonilisi suupisteid.

Õhtuks jõudsime Jurmalasse. Ööbisime hotellis http://www.hoteldaina.lv/en/
Ning sõime rikkaliku õhtusöögi kohalikku toitu pakkuvas restoranis "Kūriņš", http://www.kurins.lv/.

LEADER EESTI

Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfond: Euroopa investeeringud maapiirkondadesse

LEADER

SAARTE KOOSTÖÖKOGU

Meie grupp sai ka omavahel lähemalt tuttavaks ning igaüks sai oma tegemisi Saaremaal teistele tutvustada.

reede,14.09

Reede hommik algas külastusega leivatööstusesse.
Jurmala lähistel paiknev leivatööstus **"Lāči"** https://www.laci.lv/en/products/bread/real-rye-bread/ on asutatud juba 1993. aastal.
"Lāči" leib on küpsetatud vastavalt vana Läti leiva küpsetamise traditsioonidele ja ainult kvaliteetsest koostisosadest ilma konservantideta. Nagu vanadel aegadel, on leib kääritatud pikka aega, tuginedes spetsiaalsele mitmetasandilisele tehnoloogiale, mis kasutab looduslikku pärmi. Sellepärast pole leiva "Lāči" valmistamisel vaja pressitud pärmi. Inimtegur on "Lāči" leiva küpsetusprotsessi jaoks hädavajalik, sest protsessid tehakse käsitsi, mitte tööstuslikult.
"Lāči" leiba küpsetatakse puudega kuumutatud telliskivi ahjus. Küpsetamise aeg sõltub leiva tüübist ja suurusest – küpseb 1 kuni 2 tunni jooksul, kuigi kogu ettevalmistusaeg võib kesta kuni 36 tundi.
Proovisime saada infot ka geograafilise tähise kasutamisest ettevõtte toodetel, kuid kahjuks giidi selle kohta meile midagi rääkida ei osanud.
Leivatööstuse juures oli väga vahva väike kohalike toodete kauplus ja kohvik.
Peale leivatööstuse külastust sõitsime Talsisse, kus toimuvad külastused ja kohtumised, mis on kokku lepitud meid vastuvõtva partneri Talsu Rajona partneriba poolt.
Esimene kohtumine meie võõrustajatega toimub suure maantee äärses uhiuues ja väga kenas restoranis Kuršu Krogs. Restorani köögi sisseseade oli soetatud Leader toetusega. Kohtusime omanikuga, kes rääkis Leader toetuse taotlemise kogemusest ning oma ettevõtte tegevusest.
Järgmine külastuskoht oli jahindusklubi, kus toetuse abiga oli ehitatud hoone jahimeestele, kus oli nahastutamisruum ning ka ruum jahimeeste ühiseks ajaveetmiseks.
Järgmiseks näidati meile valla poolt elluviidud projekt Talsi külas – kultuurimaja oli soetanud toolid ning hoone, kus paiknes nii kohalik noortekeskus kui ka meid

võõrustanud tegevusgrupi juhatuse esimehe tööruum, ootas toetuse määramise otsust, et alustada maja renoveerimistöödega.
Järgmine külastuskoht oli seotud kohaliku tooraine väärindamisega. Külastasime õunte väärindamise tehast ZS Vecoras, kus valmistati õunakrõpse. Just meie külastusele eelneval nädalal oli ettevõtja alustanud oma toodete müümist Air Balticu ketis. Tooted on müügis ka Maximas ja Rimis. Tehnoloogiliselt küpsetatakse õunalaaste ahjus 7 h temperatuuril 90 kraadi. Tootmine on hooajaline – alustab oktoobris jakestab kuni aprillini, suvel seisab. Retsept on välja töötatud koos ülikooli teadlastega.
Edasi suundusime Talsi linna. Meie imestava küsimuse peale, et kas tohib teha projekte ka linna piirkonnas saime vastuseks, et vald ei saa teha tegevusi linnas, saavad aga ettevõtted ja ühingud, nagu spordiklubid, kirikud jms
Külastasimegi ühte kiriku poolt läbi viidud Leader projekti, millega laste rehabilitatsioonikeskusesse oli ostetud tegevusteks vajalikud seadmed ja tegevuskeskused. Maja kuulub kirikule ning keskust saavad külastada rehabilitatsiooni vajavad lapsed vanuses 1,5-21 aastat 1 kord nädalas. Keskust külastab nädalas vähemalt 36 last.
Järgmisena nägime spordiklubi projekti. Talsi piirkonnas on väga populaarne saalihoki mängimine. Leader projekti toel soetas spordiklubi endale varustuse ning monitori, mis võimaldab treeningu filmina salvestada ning seda hiljem koos meeskonnaga analüüsida.
Peale kohvipausi, mis toimus Talsi ühes populaarsemas avalikus kohas – kauni laululava juures, sõitsime Talsi linnast välja ning külastasime projekte maapiirkonnas. Esmalt Laizes MTÜ poolt paisjärve kaldale rajatud sportimise-ja vaba-aja veetmise võimalusi pakkuvat projekti. MTÜ sõnul on piirkonnas piisavalt huvilisi ning suvel lisanduvad veel turstid. MTÜ hallatav maal on ka vana tuulik, mille kordategemine ja kasutusele võtmine kuulub ühingu järgnevatesse plaanidesse.
Järgmisena külastatud ettevõte oli kogu kavas olevatest külastusest kõige muljetavaldavam. Külastasime meetöötlemiskeskust “Green Hive”. Tegemist on pereettevõttega, kes kokkuostetud marjadest tegi esmalt maha, siis mahlapressist ülejäänud marjad või kestad lisas meele, andes sellega meele erinevate maitsete lisamisega täiesti uue väärtuse ning saades hulgaliselt erinevaid tooteid. Meest välja filtreeritud marjad on plaan ka veel omakorda tooteks teha.

SAARTE KOOSTÖÖKOGU

Õhtusöögikohaks olid võõrustajad valinud kohalike hulgas väga populaarse, kohalikku toitu pakkuva kohviku “Kiviškrogs”.

Ööbisime Talsi hotellis http://www.hoteltalsi.lv/en/

laupäev. 15.09

Hommikul toimus rahvusvahelise koostööprojekti teemade arutelu Leader gruppide esindajatele. Ülejäänud grupp sai omal käel tutvuda linnaga.
Meie tegevuspiirkonna poolt osalseid kohtumisel:Sulvi Munk ja Terje Aus SKK-st, Triin Arva Saare Arenduskeskusest ning Kati Aus Vist Saaremaast.
Tutvustasime vastastikku oma tegevusgruppe ning hetkel käimasolevaid koostööprojekte. Läti partnerite soov on teha koostööd noorte spordiklubide osas, nende huvi seostus eelkõige saalihokit mängivate noortega. Pakkuda noortele võimalust omavahelisteks kohtumisteks nii treeningute läbiviimisel kui ka võistlemiseks sõpruskohtumiste tasandil.
Meie omaltpoolt tõime välja koostööpakkumise noote meediakirjaoskuse arendamise teemal, läbi selle et see seostuks piirkonna ajaloo, kultuuri ja traditsioonide söilitaise ja tutvustamisega.
Leppisime kokku, et viime mõtted edasi juhatuse tasandile ja hoiame edasise osas kontakti.
Kohtudes taas grupiga sõidame rannikule, kus toimuvad võõrustajate poolt kokku lepitud projektikülastused Rojas ja Mersrags.
Külastasime erinevaid avalikus kasutuses olevaid objekte, millest enamik oli rahastatud eelmise perioodi kalandusfondidst: Ruda noortekeskus ja spordiplats, renoveeritud kalurite maja koos köögiga, meremuuseum, purjekate soetamise projekt noorrtele, mänguväljak lastele mererannal jms.
Lõunasöök Rojas, kaunis jõeäärses restoranis.
Edasi liikusime rannikut mööda Mersragesse. Taas tutvustati eelmise perioodi kalandusfondi toel elluviidid projekte. Kaunis oli Mersrage majakas ja sinna ümber loodud infrastruktuur. Meie jaoks oli kummastav teadasaamine, et kalandusfondi toel on piirkonnas toetatud väga erinavaid avalikke objekte, sealhulgas meile näidatud asfalttee Mersrage kooli juurde.

LEADER EESTI

Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfond: Euroopa investeeringud maapiirkondadesse

LEADER

SAARTE KOOSTÖÖKOGU

Meie võõrustajad Talsi piirkonnast olid Rahul sellega, et nende strateegiasse on kaasatud mõlemad fondid – nii maaeluarengu fond kui ka kalandusfond, mida mõlemat on võimalik kasutada piirkonna arendamiseks.

Fotomaterjal idee-ja kogemusreisist:
https://drive.google.com/drive/folders/1Ve6SxKvEjAX_G6OpJjVFM5ZsdLh42sJX

LEADER EESTI

Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfond: Euroopa investeeringud maapiirkondadesse

LEADER