



Päike toidulaual



С. 1-2 / ФЕРМЕРСКИЕ ПРОДУКТЫ
В РЕСТОРАНЕ
Leib, Resto ja Aed, Umami и Mahedik

С. 4-5 / ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЕ
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
ПАЮМЯЭ
От производства до конечного потребителя

С. 6 / РЫБОПИТОМНИК
АВО ЛЕОК
Новое направление - африканский сом

С. 7 / НАСТОЯЩАЯ
ФЕРМЕРСКАЯ ЕДА
Фермерская продукция
получит единую маркировку

С. 3 / ФЕРМЕРСКИЕ ПРОДУКТЫ –
ЧТО ЭТО ТАКОЕ И ОТКУДА
БЕРУТСЯ?
Зачем покупать фермерские продукты?

С. 5 / МЕЖДУНАРОДНЫЙ ГОД
СЕМЕЙНЫХ ФЕРМЕРСКИХ
ХОЗЯЙСТВ ООН
Почему ценятся семейные
фермерские хозяйства?

С. 7 / ХОРОШЕЕ В РЕКЛАМЕ НЕ
НУЖДАЕТСЯ
Фермерский магазин в Пылва Tillu

С. 8 / РЕЦЕПТЫ ИЗ
ФЕРМЕРСКИХ ПРОДУКТОВ
От козьего сыра до облепихи



ФЕРМЕРСКИЕ ПРОДУКТЫ В РЕСТОРАНЕ

ДВА ЗАПРАВСКИХ ГУРМАНА

*ПРОСТАЯ И
ЧЕСТНАЯ
ПИЦЦА ИЗ
САМОГО СВЕ-
ЖЕГО МЕСТ-
НОГО СЫРЬЯ,
НО ПРИГО-
ТОВЛЕННАЯ
САМЫМ СО-
ВРЕМЕННЫМ
СПОСОБОМ.*

Два заправских гурмана - известный сомелье Кристьян Пеэске и закалившийся в кухнях лондонских ресторанов повар Янно Лепик - были одними из первых в Эстонии смельчаков, решившихся предложить в своем ресторане Leib Resto & Aed блюда, приготовленные из сырья только местных фермерских хозяйств.

Мягкий сыр из маслодельни Каламатси с помидорами с хутора Интсу под укропным соусом, перепел с фермы Ярвеотса с салатом из тыквы и фасоли под соусом из плавленого сыра Merevaik, жареное филе судака с картофельным пюре и мятным гороховым кремом, эстонские сыры ручной работы ...

Это далеко не полное меню Leib Resto & Aed, в котором почетное место занимают овощи, фрукты, ягоды, пряные травы, молочные продукты и мясо с эстонских хуторов и мелких ферм. При этом многие из этих продуктов являются экологически чистыми. Даже в карте напитков можно найти кое-что отечественное, например изготовленное в Валту вино из японской айвы или чай, приготовленный из трав, собранных вручную в Южной Эстонии, не говоря уже о ремесленном пиве, сваренном в маленьких пивоварнях.

«Простая и честная пицца из самого свежего местного сырья, но приготовленная самым современным способом», - так звучит главный принцип ресторана. К настоящему времени эта идея разнеслась по многим местам общественного питания.

ПЕРЕВЕРНИ
СТРАНИЦУ ДЛЯ
ПРОДОЛЖЕНИЯ



ФЕРМЕРСКИЕ ПРОДУКТЫ В РЕСТОРАНЕ

ОТ КОЗЬЕГО СЫРА ДО ЧЕРНОГО КОРНЯ

«Да, у нас есть свой «томатник» Юри, который словно Серый волк из детской передачи «Hunt Kriimsilm», от которого мы получаем почти все – овощи, в том числе морковь разного цвета, а также ягоды, яйца, пряные травы, лисички», – смеиваются рестораторы Янно Лепик и Кристьян Пеэске, сидя за столиком своего нового совместного начинания – ресторана Umami, возбуждавшего этим летом интерес истинных гурманов. В новом ресторане продукция эстонских хуторов – не главное и не самоцель, хотя и она присутствует в кухне ресторана Umami настолько, насколько это возможно, и больше, чем в среднем эстонском ресторане.

Вообще-то, «томатник» – это овощевод из расположенного в Пылвамаа хутора Интсу, а Юри – это Юри Коппель из животноводческой мызы Копра, что в Валгамаа. «Во многом благодаря Юри Коппелю Leib Resto & Aed и развернулся на полную мощь, и наоборот, животноводческая мыза Копра обрела ориентиры и идеи для своей деятельности», – отметил Пеэске, вспоминая время, когда отношения между хуторами и рестораном еще находились в зачаточном состоянии.

«Юри Коппель был одним из тех, кто выслушал наши идеи и с энтузиазмом начал экспериментировать, что он и делает до сих пор. Выращенная им разноцветная морковь – это лишь один из примеров», – добавил Лепик.

Такое личное и непосредственное общение, прямая связь с производителями и взаимное доверие – это именно то, что помогло ресторану развиваться и направило сотрудничество в нужное русло. Такое общение – живое, конкретное и без посредников – только упрощает жизнь.

Как пример тесного сотрудничества повар приводит маслодельню Каламатси из Ярвамаа, которая делает сыры специально для их ресторана. Жареный козий сыр, который продается уже и в магазинах, родился именно в результате сотрудничества с Leib Resto & Aed и изначально был приспособлен для меню ресторана. Скоро в меню появится изготовленный на маслодельне изумительный сыр фета с кукурузой и чили.

Liivimaa Lihaveis делает для ресторана специальные стейки, Кая Кескюла из

ОТНОШЕНИЯ МЕЖДУ ХУТОРОМ И РЕСТОРАНОМ ОСНОВАНЫ НА ДОВЕРИИ.



хутора Alt-Lauri в Вырумаа выращивает разные сорта салата и поставляет нам петрушечный корень, Ота Põrsas поставляет свинину, перепелиная ферма Järveotsa – перепелок, из Pärnu Kalamajakas мы получаем местную рыбу, а из Muhe Mahe – черный корень.

САМОЕ ВАЖНОЕ - ВЫПОЛНЕНИЕ ОБЕЩАНИЙ

«Взаимное доверие – это самое важное. Нужно быть последовательным, прилагать старания и выполнять обещания», – говорит Пеэске, и добавляет, что для того, чтобы узнать и понять друг друга, необходимы время и терпение. Доверие возникает тогда, когда фермер обеспечивает обещанным сырьем и действительно доставляет его в ресторан, а ресторатор, в свою очередь, выкупает у фермера заказанный за два-три месяца вперед товар. А не так, что фермер испаряется, если вдруг находит более выгодного покупателя, или ресторан больше не покупает у фермера топинамбур, если суп из него плохо продается, хотя и заказана была на сезон целая тонна сырья. Хутор – это не оптовый склад, откуда в любой момент можно получить необходимое.

При этом хуторская продукция не всегда вкуснее, чем привезенная издалека, особенно, если это помидоры или пастернак такого же класса.

MAHEDIK

MAHEDIK СОСРЕДОТОЧЕН НА МЕСТНЫХ ЭСТОНСКИХ ПРОДУКТАХ.

Leib, Resto & Aed и Umami далеко не единственные рестораны, использующие для улаживания вкусов своих клиентов местное хуторское сырье и товар. Ресторан Mahedik, пятый год действующий в летней столице Пярну, с самого своего открытия ориентировался при выборе сырья на местные и натуральные продукты – поскольку только таким образом можно предложить блюдо, в которое верят сами рестораторы.

Говорит одна из хозяек Mahedik Эвелин Куузик: «Конечно же, соблюдая такие принципы, раздобыть сырье сложнее, чем просто позвонить в оптовую фирму. Особенно это ощущалось в начале деятельности, когда появились проблемы с логистикой, однако с каждым годом ситуация улучшается, и сегодняшнее общение осуществляется проще и быстрее. Эвелин вспоминает, что в первые годы после открытия бывало, что самим приходилось ездить на хутора за товаром, пусть даже в другой конец Эстонии.

«В своем утреннем меню и во всех выпечных изделиях мы используем только яйца птиц свободного содержания местного экологического хутора», – говорит Эвелин и добавляет, что меню они обогащают сырами из козьего и коровьего молока из различных эстонских хуторских хозяйств.

Повара Mahedik и сами любят ходить на пярнуский рынок выбирать понравившиеся продукты, которые можно предложить именно в этот день.

«К счастью, многие наши клиенты очень осведомленные, и сами употребляют хуторскую продукцию, они любезно предоставляют нам интересные идеи и делятся контактными данными своих любимых хуторов».



НАЧАЛО
НА ПЕРВОЙ
СТРАНИЦЕ

Больше информации: относительно Umami Resto в Facebook; Leib Resto & Aed: www.leibresto.ee; Mahedik: www.mahedik.ee

В дальнейшем можно узнать о кафе и ресторанах использующих фермерские продукты на www.talutoit.ee



ФЕРМЕРСКИЕ ПРОДУКТЫ – ЧТО ЭТО ТАКОЕ И ОТКУДА БЕРУТСЯ?

Каул Нурм, генеральный директор Центрального союза фермеров Эстонии

Сегодня выбор продуктов в магазинах очень богат. Прохаживаясь между полками и читая написанные мелким шрифтом аннотации к продуктам, можете потратить не один час, прежде чем найдете то, что вам нужно. Однако пища ведь поступает не из магазина. Магазин – всего лишь последнее звено в этой цепочке, место и средство для того, чтобы каждый потребитель смог найти для себя нужный продукт.

Откуда же начинается реальный путь продукта? Из сельскохозяйственного производства, в ходе которого производится необходимое для приготовления продукта сырье – выращивают зерновые, фрукты и овощи, разводят мясные породы животных, получают коровье, козье и овечье молоко и т. д. Образно говоря – молоко можно пить уже только потому, что фермеры решили разводить коров. Несмотря на то, что некоторые сельскохозяйственные продукты можно употреблять и в необработанном виде, основная часть сельскохозяйственного сырья проходит обработку в пищевой промышленности.

Чем технически совершеннее становится мир, тем более индустриальным становится производство пищевых продуктов и приготовление пищи. Современное питание, в котором большую часть занимают обработанные продукты и полуфабрикаты, имеет свои риски, обусловленные использованием различных консервантов, красителей и усилителей вкуса.



ПРОМЫШЛЕННАЯ ИЛИ ФЕРМЕРСКАЯ ПРОДУКЦИЯ?

Сегодня в Эстонии сельскохозяйственную продукцию производят как в крупных промышленных агрофирмах, так и на семейных хуторах. Хутора стали восстанавливать и отстраивать более двадцати лет назад, с восстановлением государственной независимости Эстонии. Развивались семейные хутора по-разному. Каждый хутор имеет свою историю. Хутора очень отличаются друг от друга по своему размеру, производимой продукции и по способам производства, ассортимент их продуктов намного разнообразнее промышленного. Благодаря хуторам у нас производятся экологически чистые пищевые продукты, выращиваются козы, овцы, бычки мясной породы, фрукты, овощи, ягоды, пряные и лекарственные травы и многое другое. Но в то же время есть и традиционные хутора, где выращивают зерно, производят молоко, свинину и мясо домашней птицы.

Если для промышленного производства характерна анонимность (массовый продукт, выпускаемый и обрабатываемый крупными партиями), то на хуторе за производство отвечает конкретный человек – хозяин или хозяйка, а в целом, – все члены семьи. Это ответственность не только за качество, но также за благополучие окружающей среды и животных. Основная часть выращиваемого на хуторах молочного скота (в отличие от больших ферм) пасется на свежем воздухе под солнцем. Поскольку хуторяне живут посреди своих полей, то они

БОЛЬШАЯ ЧАСТЬ ДОЙНОГО СТАДА ФЕРМЕРСКОГО ХОЗЯЙСТВА ПАСЁТСЯ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ И СОЛНЦЕ.

особенно заинтересованы в производстве сельскохозяйственной продукции с бережным отношением к окружающей среде, поскольку этим они сохраняют чистоту и своей среды проживания. Это объясняет, почему подавляющая часть экологической продукции производится на семейных хуторах.

Самое большое преимущество фермерских продуктов заключается именно в их нестандартности и разнообразии. Фермеры не пытаются конкурировать с продукцией массового производства, а придают значение нюансам, будь то качество, вкус или разнообразие ассортимента. Многие хутора производят современные продукты, соблюдая старинные традиции выращивания и приготовления. Фермерские продукты обычно свежие и не содержат консервантов и красителей. Могу со всей смелостью утверждать, что фермерские продукты выращены и приготовлены с чувством большой ответственности, в них вложены и душа, и тепло человеческих рук. Я надеюсь, что это чувствуют и потребители.

Если вам нравится здоровая и свежая пища, то я рекомендую покупать фермерскую продукцию. Чтобы ее было проще найти, Центральный союз фермеров Эстонии ввел в обращение особый товарный знак «Ehtne talutoit». Если вы увидите его на упаковке продукта, на полке или фасаде магазина, то можете быть уверены, что продукт, к которому вас направляют, произведен на хуторе. Кроме того, выбором такого продукта вы содействуете развитию эстонских хуторов и сохранению сельской культуры. Желаю вам сознательного и разумного выбора пищи. И конечно: «Приятного аппетита» и «Хлеб да соль».



ПАЮМЯЭ

ПОПУЛЯРНЫЙ ОТЕЧЕСТВЕННЫЙ МОЛОЧНЫЙ БРЕНД РОЖДАЕТСЯ НА ЭКОЛОГИЧЕСКОМ ХУТОРЕ ВБЛИЗИ ГРАНИЦЫ С ЛАТВИЕЙ



СКОРО НА РЫНКЕ ПОЯВИТСЯ ПЕРВЫЙ ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ СЫР ПАЮМЯЭ КОТОРЫЙ МАЛО РАСПРОСТРАНЁН СРЕДИ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ЭСТОНИИ.

В Эстонии производится и перерабатывается много коровьего молока – выращивание молочных пород скота является важной сферой сельского хозяйства. Мы получаем в два раза больше молока, чем употребляем.

Популярная серия молочных продуктов Паюмяэ носит наименование места происхождения – хутора в Вильяндимаа, расположенного недалеко от границы с Латвией. Это сертифицированное «альтернативное» предприятие, где производится экологически чистое молоко и на его основе – такие же экологически чистые и качественные творожные кремы, творог и йогурт.

Действующее четверть века предприятие Паюмяэ готовится летом этого года вступить в новую эру. А именно: хозяин хутора Арво Вейденберг решил передать все управление сыну Вильяру. Кроме того, на рынок выходит их первый экологический сыр, мало распространенный среди эстонских производителей.

Вейденберги называют своим главным торговым местом Таллинн и расположенные там большие продуктовые магазины: Kaubamaja, Stockmann, Solaris, Selver, Prisma, Ныммеский рынок, торговые точки «Talu Toidab» в Rimi и т. д. Хорошо продается товар и в экомаркетах, например, сети Biomarket. За пределами столицы широкий ассортимент продукции можно найти в торговых точках хутора Паюмяэ на рынках Тарту, Вильянди и Пярну.

Мы беседуем с Вейденбергами о том, в чем состоит особенность альтернативного производства, чем хутор Паюмяэ обогатил стол жителей Эстонии и как рождаются эти популярные продукты.

Как вы начинали молочное производство здесь в Паюмяэ?

Мы начинали в 1989 году на землях хутора Паюмяэ на основании Закона о хуторах, восстанавливая поселенческий хутор, полученный от Эстонской Республики за участие в Освободительной войне. Поскольку в хутор уже было много инвестировано, то жалко было пустить это на ветер.

Поначалу мы думали заниматься садоводством и лесопитомником. Однако вскоре выяснилось, что рынок для саженцев и цветов маленький, и, учитывая климатические условия Эстонии, молочное производство показалось нам самым перспективным. Тогда мы и купили 10 первых телят.

Начало было трудным?

Самым трудным временем для хутора Паюмяэ был т. н. российский кризис, когда цена на молоко упала с 3,60 до 1,10 кроны. К этому времени мы уже много инвестировали в хутор и взяли кредиты, которые нужно было отработать. Чтобы выжить, хутор должен был сам перерабатывать и продавать молоко.

Начало было очень тяжелым. Надо было всему учиться, приобретать оборудование. Самым сложным было продать товар, поскольку в отличие от других начинающих маслоделен мы не получили временного сертификата.

Это значит, что мы не могли продавать товар в своих торговых точках. Мы отвозили товар непосредственно потребителю и реализовали на основе взаимного доверия и контроля. Так появились клиенты, связи и опыт. Мы получали непосредственную обратную связь от клиента.

Что изменилось в дальнейшем?

Хуторская маслодельня получила сертификат на переработку молока 12 марта 2005 года. Изменилось многое, поскольку мы получили разрешение на официальную продажу – вначале на рынках и в магазинах экологической продукции, затем – в торговых сетях. Расширялся ассортимент, и рос оборот. Сейчас мы предлагаем более 70 продуктов в 150 торговых точках Эстонии.

В чем особенность хуторского или альтернативного производства?

Особенность хутора в том, что нам приходится заниматься всей цепочкой молочного производства, от начала до конца. Мы создаем пастбища и поля, выращиваем на них животных, из коровьего молока сами производим молочные продукты и сами отвозим их к конечному потребителю или посреднику.

Сколько человек занято в вашем хозяйстве?

Кроме нашей семьи на хуторе работают еще 14 человек. Один из принципов деятельности хутора – близость к природе и бережное отношение к окружающей среде. Благодаря этому хутор Паюмяэ является с 2001 года сертифицированным производителем альтернативной продукции, а с 2005 года – сертифицированным переработчиком альтернативной продукции.

Сертификат дает нашим клиентам дополнительную уверенность, что альтернативная сельскохозяйственная деятельность находится под пристальным контролем и

МЫ САМИ ДЕЛАЕМ ПАСТБИЩЕ, РАСТИМ НА НИХ ЖИВОТНЫХ, И ИЗ ПОЛУЧЕННОГО МОЛОКА САМИ ПРОИЗВОДИМ МОЛОЧНУЮ ПРОДУКЦИЮ.





отвечает самым строгим требованиям альтернативного сельского хозяйства. Нашу продукцию каждый клиент может легко проверить. Производитель и его местонахождение точно известны, любой может к нам приехать и все увидеть своими глазами.

Поголовье скота составляет сейчас 152 головы, средний надой с одной дойной коровы – 8200 литров в год.

Продаете ли вы за рубеж?

Мы немного занимались латвийским рынком, но поскольку у нас нет столько продукции, чтобы предлагать ее там круглый год, то пока мы продаем весь товар в Эстонии.

Как вы придумываете новые продукты и как часто выпускаете в продажу что-то новое?

Мы выпускаем четыре-пять новых продуктов в год. Иногда у нас просто спрашивают, не могли бы вы сделать то-то и то-то, и, учитывая желание клиента, мы и делаем что-то новое, например вишневый творожный крем.

Иной раз находим какую-нибудь интересную упаковку и думаем, что в нее можно положить, например ванильные кремы с соусом. А иногда просто экспериментировали, например создали лимонно-мятный творожный крем и серию с кокосовыми хлопьями.

Каковы ваши сильные стороны, самые успешные продукты и торговые точки?

Стол жителей Эстонии мы обогатили именно ассортиментом экологических продуктов. Преимущество мелкого производства еще и в том, что нам легко пойти навстречу клиентам, если им захочется чего-то нового. Поэтому на столе появились некоторые продукты, которых раньше в ассортименте хутора Паюмяэ не было.

Популярные продукты: экологический йогурт без вкусовых добавок, экологический творог, творожный крем с изюмом, творожный крем с мятой, экологическое сырое молоко, экологическая сметана, экологический кокосовый йогурт.

Поклонниками продукции Паюмяэ и добрыми знакомыми хозяев является также президентская пара?

Поскольку господин и госпожа Ильвес – приверженцы здорового питания, то они были нашими клиентами еще тогда, когда не были президентской парой. И являются ими до сих пор.



2014 ГОД ОБЪЯВЛЕН ООН ГОДОМ ФЕРМЕРСКИХ ХОЗЯЙСТВ



ПОЧЕМУ ООН ОБЪЯВИЛА ЭТОТ ГОД МЕЖДУНАРОДНЫМ ГОДОМ СЕМЕЙНЫХ ФЕРМЕРСКИХ ХОЗЯЙСТВ?

О роли и ценностях семейных хуторов размышляет Лехо Верк из Центрального союза фермеров Эстонии

**98% ВСЕХ
ФЕРМЕРСКИХ
ХОЗЯЙСТВ
ЯВЛЯЮТСЯ
СЕМЕЙНЫМИ.**

Население Земли растет очень быстро, а вместе с ним – и спрос на пищу. В то же время сельскохозяйственных земель не прибавляется, наоборот, в связи с изменением климата и человеческой деятельностью они постоянно сокращаются. Перед политиками всего мира и лицами, принимающими решения, стоит исключительно серьезный вызов – прокормить население планеты, которое согласно прогнозам скоро достигнет 9 миллиардов. Однако во всем мире сельское хозяйство и производство продуктов питания опираются в основном на семейные фермерские хозяйства, и хорошо нам знакомое индустриальное сельское хозяйство можно встретить преимущественно в странах бывшего СССР и восточного блока.

98% всех сельскохозяйственных предприятий в мире – это семейные фермерские хозяйства, которых насчитывается свыше 500 миллионов. Фермерские хозяйства производят более 70% пищевых продуктов, следовательно, на их плечи ложится основное бремя предотвращения глобального голода. Цель года семейных фермерских хозяйств – обратить внимание всего мира на важную роль фермерских хозяйств в уменьшении бедности и голода, обеспечении продовольственной безопасности, управлении природными ресурсами и их охране, щадящем развитии и улучшении благосостояния людей в сельских регионах.

Цель инициативы ООН – поставить семейные фермерские хозяйства в центр сельскохозяйственной, экологической и социальной политики государств, определить проблемы и возможности, обеспечить сдвиг в направлении равноправного и сбалансированного развития. Год семейных фермерских хозяйств будет способствовать диалогу

на международном, региональном и государственном уровне, чтобы помочь правительствам и общественности понять вызовы, стоящие перед семейными фермерскими хозяйствами, и найти методы для их решения. Прежде всего, необходимо ответить на три вопроса – что такое семейное фермерское хозяйство, почему семейные фермерские хозяйства настолько важны, и чем международный год может способствовать их жизнеспособности и развитию во всем мире.

В чем состоит суть семейного фермерского хозяйства?

В мире до сих пор не сформулировано определения семейного фермерского хозяйства. Однако имеются определенные признаки, и главный из них – это должно быть семейное предприятие, в котором львиную долю работ выполняют сами члены фермерского хозяйства. Они живут в своем хозяйстве и основной доход получают от управления этим хозяйством.

В этой газете мы приводим вам лишь некоторые из многих историй семейных хуторов, которые благодаря упорному труду отвоевали себе место в корзине, холодильнике и на столе потребителей. Без их веры в возможности мелкого производства у нас не было бы таких уникальных брендов как Rajumäe, Nopri или Kalamatsi, и нам пришлось бы довольствоваться скудным ассортиментом промышленной продукции. Чтобы продукция семейных фермерских хозяйств была более заметной, мы вместе разработали маркировку «Ehtne talutoit», выбрав продукт с такой маркировкой, вы поддержите местное фермерское производство и семейное предпр.

**ГОСПОДИН
И ГОСПОЖА
ИЛЬВЕС -
ПРИВЕРЖЕН-
ЦЫ ЗДОРОВО-
ГО ПИТАНИЯ,
БЫЛИ НАШИ-
МИ КЛИЕН-
ТАМИ ЕЩЕ
ТОГДА, КОГДА
НЕ БЫЛИ ПРЕ-
ЗИДЕНТСКОЙ
ПАРОЙ.**



НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ - АФРИКАНСКИЙ СОМ



ПЕРВЫЕ АФРИКАНСКИЕ СОМЫ ПОПАЛИ В ВЫРУМАА, В ДЕРЕВНЮ ХЯНИКЕ, ПОЧТИ ПЯТЬ ЛЕТ ТОМУ НАЗАД.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЦЕЛЕ- НАПРАВЛЕННОЙ РАЗЪЯСНИТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самый известный эстонский мотогонщик Аво Леок сейчас успешно занимается разведением африканского сома – в этом году хозяйство их семьи в Паади было выбрано лучшим в Эстонии хутором, занимающимся альтернативным производством.

Первые африканские сомы попали в Вырумаа, в деревню Хянике, почти пять лет тому назад, когда прикованный после несчастного случая к инвалидному креслу Аво Леок по совету брата создал свое рыбное хозяйство. По словам Леока, привыкнуть к новой жизни и найти для себя подходящее занятие удалось не сразу. В изменившейся ситуации пришлось поменять и направление деятельности хутора. Много лет семья занималась выращиванием роз. Спруга Аво Леока Герли даже ходила на курсы флористики, чтобы улучшить продажу цветов.

«После смерти отца мы с мамой продолжали заниматься цветами. Ведь опыт у нас был, но, к сожалению, пришлось отказаться, поскольку я не могу передвигаться в теплицах в инвалидном кресле. Нанимать работников также не было смысла», - говорит ищущая натуру Леок, планировавший

выращивать рыбу в приречных прудах, однако, учитывая трудности с зимним передвижением, и это было бы непросто. Тогда брат Арво, разводивший на соседнем хуторе форель, посоветовал поэкспериментировать с африканским сомом – тепловодной рыбой.

«На него произвело большое впечатление посещение одной голландской фирмы по разведению сома. После разговора с братом и я заинтересовался этой экзотической рыбой, и мы всей семьей отправились в страну тюльпанов посмотреть, как ее разводят», - вспоминает Леок и с улыбкой добавляет, что с тех пор вся их жизнь вертится вокруг африканского сома.

Теперь все хозяйственные постройки приспособлены для рыбоводческих нужд и оснащены пандусами для инвалидного кресла. Африканский сом живет в теплой воде, поэтому нужно постоянно следить, чтобы температура воды не опускалась ниже 28 °С. На хуторе имеются генераторы, которые запускаются, если гроза или шторм выбьют электричество. Зимой хороший хозяин ходит смотреть рыбу и ночью.

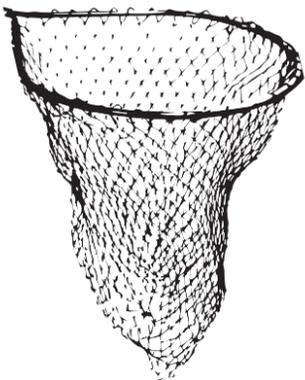
«Я люблю копошиться сам по себе, а с рыбой приходилось иметь дело с самого детства. Когда я был маленьким, мы ходили ловить рыбу в Выханду», - говорит Леок. Африканский сом – уникальная рыба, у нее кроме жабр есть еще орган, похожий на легкие, поэтому они иногда всплывают

ВСЯ СЕМЬЯ ЗАНЯТА В РЫБОПИТОМНИКЕ ИНОГДА 12-ЛЕТНИЙ СЫН ПОМОГАЕТ ИМ КОРМИТЬ РЫБУ.

на поверхность, чтобы вдохнуть воздух. Африканский сом быстро растет, так как постоянно ест – за пять месяцев однограммовый малек превращается в здоровую полуторакилограммовую рыбу, пригодную для продажи. Когда часть рыбы идет в обработку, не ее место сразу же запускают новых мальков.

Ави и Герли Леок заняты в рыбоводстве с раннего утра до позднего вечера. Иногда и 12-летний сын Рики помогает им кормить рыбу. В домашней кухне, оснащенной самым современным оборудованием, под руководством хозяйки Герли Леок готовятся сом в различных маринадах, паштеты из печени и икры рыбы, жарятся котлеты, пакуется копченое рыбное филе, на банки наклеиваются этикетки с эмблемой хутора Паади. Кстати, во дворе у них установлены две дровяные коптильни.

С весны до осени у семьи Леок особенно много работы, поскольку каждые выходные они ездят на ярмарки продавать свою продукцию и знакомить посетителей с вкусным мясом африканского сома. Если поначалу многие относились к этой южной рыбе с недоверием, то сейчас знают и спрашивают эту пришедшую по вкусу продукцию. Кто не может поехать за рыбой в Вырумаа, может обратиться в киоск хутора Паади в Таллинне перед Järve keskus, где имеется широкий ассортимент рыбы, приготовленной на их домашней кухне.





ФЕРМЕРСКИЙ МАГАЗИН В ПЫЛВА

ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ ЮЖНОЙ ЭСТОНИИ

Местные и приезжающие издалека ценители наших отечественных пищевых продуктов знают, что в пылваском хуторском магазине продается честный товар.

**РАБОТАЯ
У НАС
МОЛОДЁЖЬ
ВИДИТ,
КАК НАДО
СПРАВЛЯТЬСЯ
ЧТОБЫ
ДОБИТЬСЯ
ЦЕЛИ.**

Дорогу в расположенный напротив железнодорожной станции магазинчик на окраине Пылва, над дверью которого божьими коровками написано «Tillu – kodukohvik ja talupood», найдут те, чьим принципом является поддержка своими покупателями местных производителей, а также здоровое питание. Это и семьи с маленькими детьми, и мужчины среднего и старшего возраста... «Они закупаются у нас мясными продуктами – ветчиной и копченой колбасой. Мужчины ведь ориентируются на вкус, и цена за полюбившийся продукт их не интересует», - говорит одна из собственников OÜ Talutoit Эве Вески, по словам которой к ним часто заходят за конкретным товаром.

В магазине продаются сырое молоко с расположенного в Пылвамаа хутора Раэ, другие молочные продукты изготовлены на хуторской маслодельне Нопри, мясные продукты поступают с фермы в Карула (Вильяндимаа), мука и крупы – с хутора Лоона (Вырумаа), варенья Vasula - из Аакре, мед – из Ахья, яйца, овощи и ягоды – с хуторов, расположенных в окрестностях Пылва.

«Магазин мы открыли почти четыре года назад, а теперь в торговом зале площадью 80 кв. м мы разместили еще маленькую пекарню и кафе. В последнее время побочная деятельность значительно расширилась, и сейчас доля магазина в обороте составляет всего 20%. На одну только продажу продукции местных мелких предприятий в Пылва не прожить, однако и в кафе, и в пекарне мы придерживаемся начатого в магазине направления, то есть отдаем предпочтение местному сырью», - объясняет Вески и добавляет, что в пекарне они пекут хлеб, булки, пироги, делают торты и пирожные как для кафе, так и на продажу. Поскольку кухня у них полуоткрытая, то все вкусные запахи разносятся по торговому залу и приглашают перекусить, а также купить выпечку и другие продукты с собой. Хороший продукт сам себя рекламирует.



Случайные клиенты редко попадают в хуторской магазин. Те, кто приезжает издалека, приходят сюда по чьей-то рекомендации, прочитав о магазине в блоге или на страничке магазина в Facebook.

Люди, которые следят за деятельностью пылваского магазина и домашнего кафе, знают, что на этот раз в рамках организуемой Tillu ежегодной кампании «Съедем!» в центре внимания были мужчины и дары сада-огорода. На кулинарных демонстрациях хозяйка Эве Вески и ее партнер Тарго Пукк советовали мужчинам употреблять в пищу корнеплоды, делать смузи из овощей, фруктов и ягод, а также овощные пирожные.

По инициативе хозяйки Tillu - студентки специальности «Домашнее хозяйство» Университета естественных наук и ищущей природы – в кафе постоянно проводятся различные мероприятия на тему пищи, цель которых – побудить людей больше употреблять выращенные и изготовленные в Эстонии продукты.

Кроме того, следуя девизу мамы троих сыновей Эве Вески «Жизнь в деревне возможна!», OÜ Talutoit стало базой для практики учащихся специальности «пекарь-кондитер» Тартуского центра профессионального образования и специальности «мелкое предпринимательство» Вырумааского центра профессионального образования. Работая в Tillu, молодежь видит, как предприимчивость и преданность своему делу ведут к цели.

В Пылвамаа деятельность OÜ Talutoit была отмечена титулом «Предприниматель года», призом за лучшее маркетинговое решение и призом за предпринимательскую деятельность «Roheline Säde». Предприятие также участвовало во встрече популяризаторов эстонской пищи у Президента Республики на хуторе Эрма.



Больше информации:
www.talutoit.blogspot.com

ЕДИНАЯ МАРКИРОВКА «EHTNE TALUTOIT»

По инициативе Центрального союза фермеров Эстонии фермерские продукты получают единый узнаваемый товарный знак «Ehtne talutoit». На создание маркировки подтолкнули несколько важных аспектов.

Эмблема нового товарного знака – восходящее солнце – объединяет всех производителей фермерской продукции, независимо от их местоположения и сферы деятельности, напоминая об источнике пищи и жизни. Дом – это



упрощенный символ хутора, хотя к настоящему времени многие из хуторов превратились уже в современные производственные центры.

Знак символизирует свежую и чистую повседневную пищу. Вместе со знаком используется слоган «Päike toidulaual» («Солнце на столе»). Собственником зонтичного бренда является Центральный союз фермеров Эстонии.

**Приходи
знакомиться
с фермер-
скими про-
дуктами**

25 октября
в Тарту в Таску 12-16

и

1 ноября
в Ярве Кескус 12-16



РЕЦЕПТЫ ИЗ ФЕРМЕРСКИХ ПРОДУКТОВ

ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА – КРЕМ, ИЗ ОБЛЕПИХИ – СУП

Как по-новому подать отечественные фермерские продукты? Рецептами делится команда ресторана МЕКК, которая уже пять лет высоко держит флаг современного эстонского кулинарного искусства.

В ресторане МЕКК, название которого является аббревиатурой слов Moodne Eesti

köögikunst, свежее и сезонное отечественное сырье всегда было в почете. Максимально используются также хуторские продукты и продукция мелких фермеров.

«Причем используются все шире, поскольку производители пищевых продуктов развиваются быстро, и дела у них идут все лучше. Все изменилось, и мы тоже», – говорит шеф-повар ресторанов МЕКК и

Konrad Рене Уусмеэс, когда сравнивает нынешние возможности с теми, что были пять лет назад при открытии ресторана.

Тогда было трудно достать свежую эстонскую рыбу, сейчас у нас на кухне есть судак, сиг, салака и окунь местного улова. Картофель, овощи, пряные травы, салаты, грибы и ягоды мы тоже получаем от местных производителей.

В числе прочих повар хвалит Liivimaa Lihaveis, перепелиную ферму Järveotsa и хуторскую маслодельню Kalamatsi, которые снабжают ресторанный кухню. Эстонские сыродельцы, по мнению Уусмеэса, сделали особенно большой скачок – при посещении ярмарок он видит, как с каждым разом увеличивается ассортимент и разнообразие вкусов.

ОБЛЕПИХОВЫЙ СУП С ЗЕМЛЯНИЧНЫМ ПАРФЕ, БЕЗЕ И ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ



Земляничное парфе:

2 дл сахара
2 яйца
300 г земляничного пюре (сырого варенья)

4 дл взбитых сливок

Смешайте сахар и желтки, прогревайте на водяной бане при низкой температуре, постоянно помешивая, пока яичная масса не станет воздушной и пышной. Добавьте земляничное пюре и остудите парфе в ледяной ванне. Взбейте сливки и добавьте их, когда ягодно-яичная масса полностью остынет. При смешивании оба компонента должны иметь одинаковую температуру, тогда парфе будет иметь однородную консистенцию. Поместите на 4 часа или на ночь в морозилку.

Облепиховый суп:

0,5 кг ягод облепихи
250 г сахара
немного меда

В кастрюле с толстым дном доведите ягоды и сахар до кипения. Смешайте в блендере в пюре и процедите через мелкое сито. Нагревайте полученную жидкость на медленном огне 10-15 минут, постоянно помешивая, добавьте по вкусу сахар. Добавьте мед и остудите в ледяной ванне. Суп должен быть по цвету ярко желто-оранжевым и кисло-сладким на вкус.

Безе:

40 г яичных белков
27 г сахара
46 г сахарной пудры

Взбейте белки с сахаром в пышную пену. Осторожно добавьте сахарную пудру, не взбивайте. Взбитый белок должен быть блестящим и мягким. С помощью кондитерского шприца выдавите красивые фигурки в виде капли на противень, покрытый бумагой для выпечки. Выпекайте при 95 °C 30-35 минут. Безе должно быть мягким внутри и с белой корочкой.

Карамелизованные орехи:

Расплавьте на сковороде сахар, пока он не карамелизуется. Добавьте очищенные от скорлупы лесные орехи. Поместите массу на бумагу для выпечки для остывания. При подаче нарежьте орехово-карамельную массу на кусочки.

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕПЕЛ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ, ПОДЖАРЕННЫМ КОРНЕМ ПЕТРУШКИ И МОРКОВЬЮ



Куриные кнели для фаршировки перепела:

100 г куриного филе
1 желток
20 мл бренди
2 дл взбитых сливок
соль, перец
50 г лесных орехов

Нарежьте куриное филе и поместите в блендер, добавьте желток, жирные сливки и пряности. Взбивайте, пока масса не станет мягкой и воздушной. Добавьте измельченные лесные орехи.

Фаршированный перепел:

4 целых, очищенных перепела
Удалите остатки перьев, крылышки и грудину. Разрежьте перепела вдоль пополам.

Наполните очищенные от грудных костей половинки куриной массой. Сверните фаршированных перепелов в рулет, заверните его в пищевую пленку и фольгу. Запекайте перепелов при низкой температуре, 120-140° C, в духовке около 20 минут, пока внутренняя температура мяса не достигнет 58-60 градусов. Удалите пленку и фольгу, обжарьте запеченных перепелов в пенящемся масле до полной готовности и равномерного цвета.

Перепелиный соус:

остатки тушек и крылышки 4 перепелов
2 луковицы-шалот
немного свежего тимьяна
2-3 лавровых листа
1 зубчик чеснока
соль
немного соевого соуса или можжевельного сиропа
пара зерен черного перца
½ дл черносмородинового вина
Põltsamaa Tõmptu

1 дл белого сухого вина
80 мл меда
1 литр куриного бульона
подрумяньте кости и лук, добавьте перец, травы и соль. Добавьте вина и варите до образования густой глазуриобразной массы. Добавьте каплю соевого соуса, мед и прогрейте еще. Добавьте бульон и варите и медленном огне до желаемой консистенции, процедите. Используйте для глазурировки перепелиных ножек при сервировке.

Тыквенное пюре:

Очистите мякоть тыквы от кожицы и се-

мян, отварите в курином бульоне до мягкости. Процедите. Поместите в блендер и измельчите до консистенции пюре. Бульон добавьте только в том случае, если масса слишком плотная. Заправить солью, перцем, сливочным маслом и тертым мускатным орехом.

Поджаренные осенние овощи и корень петрушки:

Отварите все овощи до полуготовности в воде, куда добавлены соль, перец, лимонный сок и сливочное масло, и перед подачей поджарьте на сковороде в большом количестве сливочного масла. Можно добавить соль, перец и пряные травы.

КРЕМ-СУП ИЗ ЭСТОНСКОЙ ГОВЯДИНЫ С МАРИНОВАННЫМ В ГОРЧИЦЕ ЛУКОМ, ГОВЯЖЬЕЙ ПОДЖАРКОЙ И МАСЛЯНЫМИ КРУТОНАМИ



100 г эстонской говядины (огузок)

200 г говяжьей пашинки
1-2 зерна белого перца
1-2 лавровых листа
сок ½ лимона
1 веточка тимьяна
2 ст. л. сливочного масла
1 дл белого вина, напр., Põltsamaa Kuldne
1 морковь
1 большая луковица
0,5 корня сельдерея
1 зубчик чеснока
5 дл взбитых сливок
1 пучок зелени петрушки
морская соль, молотый белый перец

Сварите бульон из говядины и пашинки в 1 литре воды. Снимите пену и добавьте половину вымытых, очищенных и нарезанных овощей. Варите, пока мясо не станет мягким, процедите, очистите мясо от пленок. Отставьте мясо и бульон.

Нарежьте остальные овощи и слегка поджарьте в масле в кастрюле. Добавьте тимьян и петрушку, не подрумянивайте. Добавьте вино и лимонный сок. Вскипятите, добавьте мясо и бульон. Варите до тех пор, пока не останется 1/3 жидкости, добавьте сметану. Варите еще 20 минут, добавьте соль и перец.

Вылейте все в блендер и измельчите до консистенции пюре – можно использовать и погружным блендером. Подайте взбитый в пену суп с маринованными в горчице и уксусе овощами – для воздушности можно добавить немного молока. К супу хорошо подходит ржаной хлеб.

Маринованные в горчице овощи: соцветия цветной капусты (предварительно подержать 24 часа в соленой воде)

НА 4-6 ЧЕЛОВЕК

нарезанный кубиками свежий огурец
жемчужный лук
20 мл белого винного уксуса (можно добавить каплю крепкого уксуса)
25 г сахара
5-7 г горчицы Põltsamaa
немного картофельного крахмала
Смешайте маринад и поставьте овощи на 12 часов настаиваться.

КРЕМ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА С МАРИНОВАННОЙ СВЕКЛОЙ И ЖАРЕННЫМИ В МАСЛЕ ОРЕХАМИ



Маринованная свекла:

2-3 очищенных сырых эстонских свеклы
100 мл рапсового или оливкового масла
2 ч. л. яблочного уксуса
2 ч. л. меда
1 ч. л. сахара
1 ч. л. свежего нарезанного тимьяна
1 щепотка морской соли
Нарежьте свеклу очень тонкими ломтиками. Смешайте все ингредиенты маринада, добавьте свеклу и поставьте в холодильник на 24 часа настаиваться.

Взбитый козий сыр:

30 г домашнего сыра
200 г мягкого эстонского козьего сыра
1 ст. л. меда
молотый черный перец
Смешайте все компоненты и взбейте в кухонном комбайне, приправьте. При подаче используйте кондитерский шприц.

Жареные лесные орехи:

Поджарьте лесные орехи в пенящемся масле на большой сковороде до равномерного цвета. Орехи остудите и разрежьте пополам. Смешайте орехи с измельченным кориандром или купырем и оливковым маслом. Добавьте соль по вкусу.

Совет: подайте блюдо со свежим листовым салатом и хлебцами с тмином.

Текст: Лийде Ярвесоо
Фотографии: Хейкки Авент,
Лаури Лаан (повар Рене Уусмеэс)



Издатель: Союз Фермерских Хозяйств Эстонии. Подробнее: www.etklee.ee и www.talutoit.ee
Издание газеты поддерживает PRIA