

ÕPPEREIS KREEKASSE 21.– 27.MAI 2022

Õppereisi teema: kohalik ettevõtlus, kohalikud tooted, kohalik toit ja selle turundamine, koostöö ja võrgustikud.



1.PÄEV 21.MAI

Kell 03.30 – 07.05 lend Tallinn – Ateena (Aegean Airlines). Sõit läbi Thessaalia Meteorasse.

- Tsililise puskari- ja veinitehast. <https://www.tsililis.gr/english/products.aspx?id=1047&cat=1>



Tutvusime tehase ajaloo ja tänapäevadga. Toodetega ja nende valmistamise protsessiga. LEADER toetust oli ettevõtte saanud ettevõtte rajamise ajal, juba aastaid tagasi.

- **Meteora mäed ja kloostrid**

Üks looduslikest maailmaimedest – Meteora 11. sajandist pärinevad kloostrid, kus ka tänapäeval on rahu leidnud mungad ja nunnad. Pindose mägede ja Tessalia laudsileda madaliku kohtumispaigas on ennast jonnakalt taeva poole sirutamas ligi 300 sammast, mis olid 600 aastat tagasi ehitud 24 kloostriga. Meteora kloostrid on läbi sajandite aidanud hoida kreeklaste võitlusvaimu, andnud peavarju vabadusvõitlejatele ja talletanud sadu üliharuldasi käsikirju ja ikoone. Kloostrite hoiukambrites on virnade viisi tallel pühade meeste säilmeid. Igal kloostril on oma saamisluugu. Täna on alles jäänud vaid tugevamad. Kloostril külastus, tutvumine nunnade elu ja toimetamistega tänapäeval.



- **Ikonivalmistamise ettevõtte külastus**



Päeva lõpetuseks saime teada kuidas kohalikud meistrid ikoone valmistavad. Kuidas toimub ikoonide värvimine ja kuldamine, kellel üldse on õigus ikoone teha ja kui aeganõudev tegevus see on.

Õöbimine ja õhtusöök Meteoras.

- **Tampakos Bio Farm** -Meteora piirkonna kohaliku aiandusliku maheettevõtte külastus.



Tooted, pakendamine, turundamine, müük. Kohaliku toidu propageerimine ja kasutamine turunduseks. Tegemist oli maheettevõttega, kus isegi putukatõrjevahend segati ise taimedest iidse retsepti järgi. Kasvatati õunu, pirne, ebaküdooniaid ja teisi puuvilju. LEADER toetust oli saadud külmuurumide ehitamiseks, et toodangut paremini säilitada. Suur osa toodangust realiseeriti kohe pärast korjamist, kui midagi jäi järgi, valmistati moose ja siirupeid, samuti veiniäädikat ja likööre.

- **Trühvlijaht:**

Kohaliku elu endendamiseks leitud niss trühvlite otsimisel, trühvlikoerte koolitamisel, toodete juurutamisel, turundamisel jne, mille raames on rajatud ka kohalik seene- ja loodusloo muuseum.

Alustuseks külastasime ettevõttele kuuluvat loodusloo muuseumi, kus lisaks kohalikele linnu- ja loomaliikide tutvustamisele saime ülevaate Kreekas kasvavatest seentest, sh trühvlitest. Edasi suundusime kohaliku metsa, et koos väljaõpetatud koeraga minna trühvleid otsima. Tegemist oli väga huvitava kogemusega, kus vanas tammesalus kasvavad maa sees trühvlid ja koera abil on nende leidmine üsna lihtne. Meile valmistati lõunasöök sealsamas tammede all, lisades söögile ka leitud trühvleid. Eestlaste jaoks oli tegemist väga huvitava kogemusega ja igati kiiduväärt ettevõtmisega.





Sõit Delfisse. Delfi – maailma keskpunkt ja kuulsaim oraaklite linn, kus püütiad on läbi sajandite Kreekamaa saatust kuulutanud, teel peatus **looduslikes kuumaveebasseinides** Thessaalias. (

3.PÄEV 23.MAI MÜKEENE PIIRKOND

- Delfi

Tutvumine Delfi arheoloogilise ala ja muuseumiga. Delfi pühadel radadel juhatab ekskursiooni kreeklasest teejuht, kes näitab kätte kunagise „otsetee” allilma ja annab seletust vanadest kirjadest templimüüri. Delfi muuseumis on hoiul rikkalik kolleksioon üliharuldasi taieseid Delfi hiilgeaegadest. Vaatamist paeluvad kuldsed maskid, hõbetatud kujud, marmorist ja pronksist skulptuurid, peensusteni viimistletud keraamika, meenutamas legende Oidipusest, hirmuäratavast sfinksist või Rooma keiser Hadrianusest.



- **Araxose mägiküla.**

Tutvume nahktoodete valmistamisega Kreekas. Just selles väikeses külas on kokku koondunud nahktoodete valmistajad. Imetlesime nende valmistatud tooteid, kinnastest kasukateni, mis on tuntud kogu Kreekas ja kaugemalgi.

- Sõit Peloponnesosele. Teel peatus **Korintose kanalil**. Saime teada kuidas Joonia ja Egeuse merd ühendav kanal valmis 1893 aastal.



- Jätkub sõit Tolosse.

Õöbimine ja õhtusöök Tolos.

4.PÄEV 24.MAI ARGOLISE PIIRKOND

- **Külastame Xipoliase keraamikatehas Ligurios** <http://xipolias.gr/>

Pereettevõtte, milles antakse oskusi edasi põlvest põlve, hetkel toimetab viies põlvkond. Keraamikaga tegelevad kõik pere liikmed ning nagu kohapeal nägime, siis ka vanaemad (vanavanaemad) on aktiivselt müügitöösse kaasatud.

Kasutatakse kohapeal leiduvat terrakota savi ning valgemate esemete valmistamiseks kasutatakse fajanssi. Keraamikat põletatakse temperatuuril 1100 kraadi. Enamus esemeid valmistatakse vormidega ning mingil määral ka potikedral savi treides, dekoreerimisel kasutatakse siirdepilte ning angoobe glasuerialuseks maaliks. Nende „leivanumber“ oli Pythagorase tassi valmistamine, mis manitseb mõõdukusele. Kui tass liiga täis panna, siis see lihtsalt voolab tühjaks, kui aga pead piiri, siis saad rahuliku südamega jooki nautida.

Tutvustati autentse keraamika valmistamist ja käsitsi maalimist, omavad õigust järele teha originaalide koopiaid.



- Väljasõit **Porose saarele.**

Kalastuse ja veeturismi teenuste arendamine piirkonnas. Teenuste toimimisest ja võrgustike arendusest räägivad kohalikud ettevõtjad.



- Oliiviõli valmistamise tehas **MELAS OIL** <http://www.melasoil.gr/en/home>,

Tegemist on pereettevõttega, mis on asutatud juba 1994. aastal, kus toodetakse külmpressitud oliiviõli. Aastas toodetakse u 650 tonni oliiviõli, päevane tootmisvõimekus on toota 20 tuhat pudelit. Suur osa toodangust müüakse välismaale. Saime teada kuidas oliive kasvatatakse ja korjatakse, kuidas käib tööprotsess jne. Lisaks oliiviõli tootmisele võetakse vastu turiste ja toodetakse kreeme.



- Teel Tolosse möodusime **oliivi-, apelsini- ja mandariiniaedadst**

Metsikult kasvavad mandariinipuud Ida-Aasias. Apelsinipuu on vana kultuurtaim, mis arvatakse olevat mandariini- ja pomelo puu ristand.

Vahemere piirkonda tõid apelsinipuu itaalia kaupmehed või portugali meresõitjad 16. sajandil. Apelsinipuu õied on valged ja tugeva meeldiva lõhnaga. Viljuma hakkab puu kaks kuni kolm aastat pärast istutamist ja elab vähemalt saja aastaseks. Suurim saagikus on apelsinipuul 20. kuni 60. eluaastal. Parimatelt sortidelt saadakse 100 kuni 115 kilo vilju puu kohta.

Linnatänavad olid apelsinipuid täis, aga need on ilupuud, viljad ei kõlba süüa. Õiged apelsinid aretatakse kasvandustes. Apelsinide kasvatamise piirkond on Tolo Peloponnesosel. Apelsinid ja mandariinid valmivad aasta lõpuks, siis on mahl hapukas. Maikuuks on enamus apelsine korjatud, allesjäänud on kõige magusamad ja mahlasemad. Temperatuuri kõikumisel - 2°C öösel ja +15°C hommikul muudab apelsinid müügikõlbmatuks.

Apelsinipuid uuendatakse järgmiselt: tüvi lõigatakse maha ja peale pannakse neli pookoksa, edasi müts peale kolmeks nädalaks, siis müts maha. Puid peab kastma iga kolme nädala tagant. Veekasutust mõõdetakse iga maa omanikule tundidega. Näiteks tellin oma aeda viis tundi vett, sellel ajal teised maaomanikud vett ei tarbi, unustad tellimata, vett ei saa.

Põllumehed maksavad 10% tulumaksu, kui apelsini kasvatajal on lisatöö, siis maksab ta tulumaksu 40%. Üks aaker põllumaad koos apelsinipuudega maksab 1000 eurot (väetamine, vaheltharimine, pritsimine, korjamine, müümine, lisatööjõu palkamine).

Kui müüa kokkuostjatele, tuleb kastid märgistada, millise küla apelsinid on (et politsei autojuhile trahvi ei teeks). Pühapäeva õhtuks lepatakse kokku ja kaubaauto võtab kastid apelsinidega peale. Nafplioni puuvilja turul oli apelsini kilohind 45- 75 senti.

Leaderi toetust on saanud Mückeene mandariini- ja apelsinikasvatus.

Õhtusöök, ööbimine Tolos.

5.PÄEV 25.MAI TOLO PIIRKOND

Külastame vaba Kreeka esimest pealinna **Nafplioni**.

Igal kolmapäeval muutub üks linnatänav kohaliku toodangu turuks, kust leiab puuvilju, köögivilju, taimi, maitseaineid jm kohalikku kraami.



- Väikekäsitöenduslikku **pastavalmistamise** käsitöökoda koos looduslike ürtide jne poega.

Väga põnev oli kuulata kuidas aastakümneid on pastat valmistatud vanade retseptide järgi. Põhitoorained on jahu, piim ja muna. Praegusel ajal soovivad inimesed ka erinevaid koostisaineid, nii on kasutusel erinevad jahud ja erinevad retseptid, tehakse pastat ilma piima ja munata, lisatakse köögivilju jne. Pasta valmib kohapeal ja müüakse sealsamas asuvas väikeses

poes. Ettevõtte omanik oli aastaid seda tööd teinud ja kuna lapsed on oma tööd leidnud mujal, otsustas firma jätta samas ettevõttes töötavatele prouadele, nii jääb pastavalmistamise traditsioon püsima.



- **Karonise Ouzotehase külastamine koos degusteerimine**
https://www.karonis.gr/history_en.html



Piirituse tehase on asutatud 145 aastat tagasi. Hetkel juhib tehast tehast 5.põlvkonna järglane Yiannis Karonis.

Tehases villitakse Ouzo't, Tsipouro't, Masticha't. Villimine toimub kaasaegsetes vasest destilleerimiseadmetes. Kohalikest kirssidest tootetakse kirsilikööri.

Tehase teises hoones on piiritusetehase muuseum kus esitletakse tehase ajalugu, vanu raamatuid, seadmeid, tööriistu jne.

Tootmisprotsessist: esmalt asetatakse destillaatorisse etüülalkohol, destilleeritud vesi ja maitsetaimed. Anisi seemneid hoitakse enne lisamist kinnistes kotikestes ja seda kindlatel niiskus- ja kuumusparameetritel, et saavutada aniisi eriline maitse ja piimjas värvus. Destillaatoris keedetakse kõik koostisosad kindlal ja stabiilsel temperatuuril ja mida kauem ja ühtlasemalt, seda paremad maitseomadused jook saavutab. Seejärel aurud filtreeritakse, surutakse läbi peenikese düüstoru silindrikujulisse anumasse kus need aurud nõueldatakse. Veeldatud vedelik on destilleerimisprotsessi vahetoodet, mida hoitakse roostevabast terasest anumates, kus see nõueldub. Pärast seda segatakse kvaliteetse mineraalveega, et saada lõpptoodet.

Tsipouro on väga vana jook, mida avalmistati juba enne ametliku tehase rajamist. Ehk siis seda jooki villiti ja müüdi ilma litsentsiata, tegevusloata. Seda jooki nimetati algusaastatel la Rakiks.

Selle joogi algkomponendiks on viinamarjapuu varred, mida samuti kuumutakse aeglaselt ja ühtlasel temperatuuril. Tsipoo't destilleeritakse topelt, et saada kätte parimad maitseomadused.

- **Kohtumine Tolo külavanemaga**

Haldusreformi tulemusel on endisest vallamajast saanud nn kodanike teenindamise punkt, kus külavanem võtab paar korda nädalas vastu kohalikke inimesi ja aitab nende muresid lahendada. Samas hoones on avatud ka arsti vastuvõtt. Meile tutvustati kohaliku peatänava arendusplaan, mis tundus hetkel kõige suurem ja olulisem teema olevat. Kuna mitmed reisil osalejad on kohaliku omavalitsuse kogemusega, olime plaanidest ka väga huvitatud. Arutasime isegi tagasitulekut paari aasta pärast, et näha kas ja kuidas on plaanid ellu viidud.



Ööbimine ja õhtusöök Tolos.

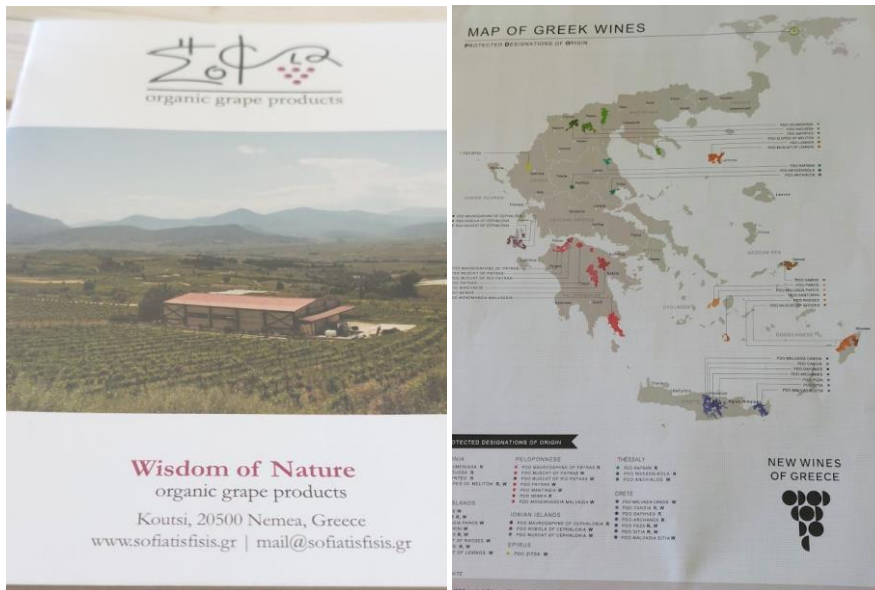
6.PÄEV 26.POROSE SAAR JA MÜKEENE

Sõit Ateenasse. Peatus **Mükeenes**, mis oli egeuse-mükeene kultuuri tähtsaimaid kantsse. Mükeene võimsusest annavad tunnistust 3–10 m paksused kükloopilised müürid, mille kuni 40 tonni kaaluvad kiviplokid on millimeetri täpsusega paika pandud. Linna sissepääsu kaunistab Euroopa vanim monumentaalskulptuur – lõvivärvad. Erinevad hauakambrid, millest kuulsamad on kuningas Atreuse ja Klytaimnestra oma. Hauapanuste väljapanek kohalikus muuseumis.



- **Veiniäädika tehase külastus, kohtumine LEADER tegevusgrupiga**

Külastasime veiniäädika valmistamise tehast. Kasvatavad viinamarju, kuid otsustasid, et kuna veinitootjaid on piirkonnas väga palju keskenduvad nemad muudele viinamarjatoodetele, toodavad maitsestatud viinamarjaäädikat, viinamarjasiirupit, balsamicot. Ettevõtte omanik Nikos selgitas, et on LEADER toetust saanud 2006. aastal LEADER+ programmist 400 tuhat eurot, mis on 50% investeringust. 2012. aastal muutsid tegevuste suunda, hakkasid läbi viima tuure, tutvustavad kõike, mis puudutab viinamarjakasvatust ja -tootmist. Toetus 100 tuhat eurot. Hetkel müüakse toodangut 18 maale. Nemea piirkond on kõige suurem punase veini tootja Kreekas, siin on 40 väiksemat veinitootjat, toodangus on 18 eri nimetusega toodet. Kreekas on ka teisi Euroopa rahastusprogramme, kuid kiidavad LEADERit, just selle kiiruse pärast.



Tehasesse tulid meiega kohtuma ka LEADER tegevusgrupi Achaia-Development Agenci S. A. esindajad. Tegevusgrupp alustas tegevust 1991. aastal. Alustati abi andmisega mägistele piirkondadele, tänaseks on suunad muutunud ja välja on jõutud mere äärde, oluline on, et elanikkond ei väheneks. Kreekas on kokku 50 KTG-d, mandriosal on neid vähe, Meteoras ja Paleopennosel on vaid üks tegevusgrupp, enamasti tegutsetakse saartel, kõige lõunapoolsem tegevusgrupp on Kreeta saarel. Meid vastuvõtnud tegevusgrupi keskus asub Lebidi külas, tegutsetakse ca 60 km raadiuses, nelja aasta eelarve on 12 milj eurot. Piirkonnas elab 150 tuhat inimest. Põhilised on kolm tegevussuunda: ettevõtted, organisatsioonid, omavalitsused, tegevusgrupis töötab kuus inimest. Tegevusgrupil veel ei ole rahvusvahelisi koostööprojekte, kuid tahaksid selliseid projekte teha. Võimalik, et kohtume tulevikus veel ja arutame koostööprojekti võimalusi.



Sõit Ateenasse.

Meeleolukas Kreeka õhtu koos söökide-jookidega Ateenas. Ööbimine Ateenas.

7.PÄEV 27.MAI ATEENA

Reisi viimasel päeval tutvumine Ateenaga.





Jalgsiekskursioon pealinnas **Ateenas**: 1896. aastast pärit valgest marmorist ehitatud olümpiastaadion, Akropol, Ateena Parthenose ja Erecteioni karüatiidide templid. Soovi korral vana ja uus Agoraa (lisatasu eest). Zeusi templi varemed. Needuste mägi. Vanalinn Plaka imepisieste kauplustega. Kohalike toodete poed, pakendamine ja piirkonna kvaliteedimärgised.

Peale reisi küsisime ka osalejate tagasisidet. Reisiga jäädi väga rahule, kõige suurimateks õppetunniks peeti pastavalmistamise väiketöökoha külastust. Seda just seepärast, et inimesed on terve elu tegelenud alaga, mis neile meeldib, neil on kindel klientuur ja kogu aeg proovitakse ka traditsioonilise toote juurde luua uusi tooteid. Semuti meeldis ettevõtte omaniku suhtumine mitte jätta ettevõtet oma lastele, sest nende elu on mujal ja neil puudub kirk selle ettevõtte vastu. Selle asemel saab ettevõtte uued omanikud tööliste hulgast, kellele samuti meeldib oma töö ja pasta tootmine. Osalejatele meeldisid ka teised ettevõtete külastused, samuti see, et nägime ka kohalikke olulisemaid kultuuriuüväärtusi. Väga kiideti giid Ester Laansalu, kes suutis rääkida nii ajaloo, kui ka kohalikest tänapäeva oludest, oluliseks peeti seda, et õpperis toimus eesti keeles. Järgmistel kordadel soovitakse rohkem teada saada kohalike omavalitsuste ja vabaühenduste tegemistest.

Kokkuvõtte koostas Sille Noor