

Toimetanud Madiken Kütt

Otse tootjalt tarbijale võrgustik Läänemaa O.T.T. osales möödunud neljapäeval Eesti toidu edendajate koosviibimisel presidendipaariga Ärna talus.

"Kutsutud olid peamiselt Eestis tegutsevad toiduvõrgustikud, taluturgude eestvedajad, tootjad, toiduainete töötajad, kokad, põllumajandusministeeriumi ametnikud jne," kirjutas koosviibimisel Läänemaa O.T.T.-d esindanud Linda Pärnpuu võrgustiku veebilehel.

Läänemaa esindajad võtsid Ärna tallu kingituseks kaasa Tammejuure talu mahe kanepijahu ja Kullamaa arboretumis Lembitu Tverdžanski (Tarangu) kasvatatud Koluvere lossi roosade õitega pargiroosi Louise d'Odieur.

"Kaasatoodud kingitused, mis valdavalt olid Eesti päritolu toiduainetest tooted, asetati eraldi kingituste lauale kohe kõigile degusteerimiseks, tutvumiseks," kirjutas Pärnpuu.

Päeva teemaks oli uudne lähenemine toidu valmistamisel — vaakumpakendis küpsetamine (sous-vide), mis võimaldab valmistada toitu madalal temperatuuril, 20–75 kraadi juures, nii et säilivad toidu loomulik maitse ja selles sisalduvad kasulikud ained. Meelde tuletati ka juba tuntud tervislikke toiduvalmistamise viise: aurutamine ja survepotis keetmine, kirjeldas Pärnpuu.

Läänlased arutasid põllumajandusministeeriumi esindajatega, kuidas suurendada koostööd omavalitsuste, nende allasutuste ja tootjate vahel, nt kuidas jõuaks lasteaedadesse ja koolidesse kohalik toit.

Artikkel Lääne Elu [veebilehel](#) .