



Ringsõit reisikorraldajatele Jõgevamaal

05. november 2025

Ringsõit toimub rahvusvahelise koostööprojekti "Innovative Solutions for the Rural Food Production Sector to Diversify into Sustainable Culinary Tourism Services" (BASCIL) toel.

08.00 väljasõit Tallinnast Mere pst 5, lisapeatus Peetri Selveri parklas

09.45 peatus Puhu rists - Tartu poolt tulijatele

10.00-11.20 Meemeistrid OÜ (Annavare, Nõmavere küla, Põltsamaa vald)

Kohapeal hommikukohv, ettevõtte tutvustus, toodete degusteerimine

Kristi ja Raul Terep ostsid 2010. aastal endise Võisiku mõisa Annamõisa karjamõisa maast moodustatud krundi, mõttega rajada sinna mesila ja meetalu. Täna on lisaks tootmishoonele ja mesindamisel vajalikele abihoonetele valmimas külastuskeskus.

Meemeistrid OÜ on pereettevõtte, kus suvel pannakse tööle kolm põlvkonda korraga. Nad alustasid ühena esimestest lisandiga meesegude valmistamist, kuid pakutakse ka traditsioonilist mett. Tooted on pälvinud auhindu „Parim talutoit” konkursil. Aktiivselt osaletakse avatud talude päeval, tegeletakse agroturismiga ning aastaringsest võetakse vastu külastusgrupe. Gruppidele on valmistatud ette erinevad külastuspaketid.

Kontakt: Meemeistrid OÜ, Kristi Terep, tel 520 5558, info@meemeistrid.ee
<https://meemeistrid.ee>, <https://www.facebook.com/Meemeistrid/>,
<https://www.instagram.com/meemeistrid/>

12.15-13.45 Juulamõisa kohapärimuskohvik (Juulavälja, Juula küla, Tartu vald)

Kohapeal ettevõtte tutvustus, töötuba ja lõunasöök

Juulamõisa kohvik avati 2018. aastal. Pereettevõtte eesmärgiks on pakkuda inimestele õdusat olemist ja tervislikku toitu, et Vooremaad külastav inimene leiaks kohvikust piirkonna eripäraga, tervist-toetavat ja puhtast loodusest pärit tooteid ning tutvuks seeläbi kohaliku rahvakultuuri, pärimuse ja legendidega. Nii on kohviku nõudki oma eripäraga. Lisaks toitlustusele pakutakse gruppidele ka töötubasid.

Kontakt: Maitsemõis OÜ, Eneli Kaasik, tel 525 7497, eneli.kaasik@gmail.com,
<https://www.facebook.com/Juulavalja>, <https://juulamois.ee/>

14.15-15.30 Aivar Kütt Ulge talu FIE ehk Ulge talu (Ulge, Odivere küla, Mustvee vald)
Kohapeal ettevõtte tutvustus ja toodete degusteerimine

Ulge talu tegeles 1990. aastatel teravilja- ja hernekasvatusega, järk-järgult mindi üle marjakasvatusele. Maasikatele ja vaarikatele on lisandunud arooniad ning punased sõstrad. Arooniat müüakse ka teistele veinivalmistajatele. 2010. aastal alustas pereisa Aivar Kütt veinikatsetusi, perepoeg Jorma Kütt on tänaseks veinimeistri töö üle võtnud. Eesmärk on väärtustada ja väärindada kohalikku toorainet. Lisaks rabarberile, marjadele, õuntele ja ebaküdooniatele valmistatakse veini ka kasemahlast. Enam soovitakse pöörata tähelepanu agroturismile, talus on tenniseväljak ning kevadest sügiseni võetakse vastu ka külastusgruppe (5-15 inimest).

Kontakt: Aivar Kütt Ulge talu FIE, Jorma Kütt, tel 5569 8949, jormakytt@gmail.com,
<https://ulgetalu.ee/>, <https://www.facebook.com/ulgetalu>,
<https://www.instagram.com/ulgetalu/>

16.30 peatus Puhu ristic

18.30 tagasi Tallinnas

Lisainfo:

Raili Mengel, MTÜ Eesti Maaturism
raili@maaturism.ee
+372 5219722

Gelis Pihelgas, Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda
gelis@epkk.ee

Ülle Jukk, Jõgevamaa Koostöökoda
ylle@jogevamaa.com
tel 5305 6322