

Õppereis Tartumaal

4.-5. detsember 2018

Õppereisi korraldab Tartumaa Arendusselts (TAS)

4. detsember 2018		
10.30 – 11.30	Tartumaa Arendusseltsi tegemiste tutvustus tegevjuhi Kristiina Tammetsa poolt. Lühikäik TASI strateegiast, elluviimisel olevatest projektidest. Liis Lainemäe räägib mis tee on õppereisi teisel päeval külastatav Sibulatee, kus see on ning kuhu see viib.	Uhti Avatud Ateljee, Uhti küla, Ülenurme vald
11.30 – 12.30	Uhti kõrtsi, Kambja valla ja MTÜ Önnemaa ühistegevuste tutvustus.	
12.30 – 13.00	<i>Lõuna Uhti Kõrtsis</i>	
13.30 – 14.30	Andre farmis kutsutakse lehma mummukesteks, neid hellitatakse kallistustega ja koos mediteeritakse. 2015. aastal alustati gouda tüüpi, erinevate maitsete ja laagerdusaegadega kvaliteetjuustu tootmist. Ringkäiku ja juustudegusteerimist juhivad perenaine Erika Pääbus .	Talvikese küla, Kambja vald, Tartumaa
15.00 – 16.00	Sihtasutus Luke Mõis on tekkinud kodanikualgatuse toel. Luke Mõisa arengust hoolivad kodanikud tulid kokku ning otsustasid oma jõud koondada ja asuda appi Luke mõisa taasellu kutsumisele. SA Luke Mõis panustab Luke mõisakompleksi säilitamisse järeltulivatele põlvedele. Luke farmimeierei on tunnustatud ettevõtte aastast 2004. Tegemist on ainukesel hallitusjuustu tootjaga Eestis.	Nõo vald, Tartumaa, Luke küla, Luke mõis
16.30	Sisseseadmine majutusasutusse Tartus	Hotell Tartu
20.00	<i>Ühine õhtusöök TASI esindajatega JOPis ja Rohelise Jõe maa Koostöökoogu tutvustus</i>	
5. detsember 2018		
9.00 – 10.00	Mesi tare on ainulaadne koht Peipsi järve äärses Varnja vanausuliste külas, kus saab ööbida traditsioonilises vanausuliste majas. Mesi tare tutvustab ja teetseremooniat viib läbi perenaine Herling Mesi .	Kesk 119, Varnja, Tartumaa
10.15 – 11.00	Kostja Sibulatalus saab näha ja kuulda peremehe Konstantini poolt vanausuliste traditsioonilisi sibulakasvatuse võtteid ja uurida kuidas tänapäeval sibulakasvatatavatel elu käib. Maitsta saab ehedat sibulapirukat.	Kolkja küla, Peipsiääre vald
11.15 – 12.30	Peipsimaa Külustuskeskus koondab piirkonna käsitöömeistreid. See on traditsioonilist käsitööd ja elu-olu toetav ning edasiarendav keskus. Siin saab kuulda sigurikasvatusest ja pakutrukis kandekotti meisterdada.	Suur tee 25, Kolkja küla
13.00 – 14.00	<i>Lõuna Kivi kõrtsis</i>	Alatskivi küla
14.00 – 15.00	Alatskivi Mõisamaitset on veinid, taimeteed, aga ka maitse-äädikad ja meistrimoosid, mis valmistatud piirkonna marjadest ja taimedest. Degusteerimist viib läbi perenaine Küllä Must .	Alatskivi küla, Alatskivi vald
15.30	Tagasisõit	