

## ÕPPE- JA INSPIRATSIOONIREIS MONTENEGROSSE 14.-21.05.2023

**Õppereisi teemad: kogukondade koostöö, võrgustike, pärandkultuuri, ettevõtluse, kohalik toit ja kohalikud tooted.**

### Õppereisi Kokkuvõte

**1.päev 14.05 Lend Tallinn – Riia – Tivat** kell 09.10 – 10.00 ja 11.40 – 13.20. Transfeer Budvasse. Majutus mereäärses hotellis Montenegro\*\*\*\*

Esimesel päeval jõudsime põgusalt külastada majutuse lähedal asuvat Budva vanalinna. Linnamüüri ümbritsetud vanalinnas on palju väikeseid käsitööpoode ja söögikohti. Kohtusime meie kohaliku giidiga, kes rääkis linna ajaloost ja saime natuke ka omal käel linnas ringi vaadata.



/kohtumine giidiga Budva vanalinnas/

### 2.päev 15.05 Kotori piirkond. Päeva teema: pärandkultuur

Perasti linna ja Püha Jüri saare külastus. Legendi järgi leidsid kaks venda veest neitsi Maarja ikooni ja viisid selle kaldale kuid ikoon ilmus meres uuesti samas kohas. Selles nähti märki, et tegemist on püha kohaga ja ikooni ilmumise kohta hakati rajama saart. Selleks täideti laevad kividega ja lasti vajuda mere põhja, kulus 130 laeva ja tekkiski saar kuhu ehitati kirik. Kirikus on palju maale ja tänuplaatte, mis on kõik toodud kingitusteks emade ja naiste poolt, kes poegi ja mehi merelt koju ootasid. Praegusel ajal on see töötav katolik kirik, mis on populaarne laulatuste korraldamise paik. Saime ülevaate Montenegro ajaloost, ka tänapäeva inimestele on usk väga olulisel kohal. Loomulikult näidatakse ka oma külalistele endile olulisi pühasid paiku.



/Püha Jüri saar ja kirik seest/

Külastame Kotori linna, mida ümbritseb Veneetsia vabariigi ajal ehitatud linnamüür ja arhitektuuris domineerivad sellest ajast pärinevad hooned. Kotori lahte, mis on üks Aadria mere rannikust kõige kaugemale ulatuvaid lahti, nimetatakse vahel ka Euroopa kõige lõunapoolsemaks fjordiks.

Kotori külastavad ka suured kruisilaevad ja väga palju turiste, väike linnake täitub sellel perioodil inimestega ja kohalikud saavad oma sissetuleku turiste teenindades.

Karin Möllits kokkuvõte:

Kotori laht on ürgne jõeorg. Lahe põhjarannik on Euroopa sademeterikkam koht – seal sajab 5000mm aastas. Kotori vanalinnas kitsastel käänulistel kivitänavatel on huvitav seigelda. Kohe peavärava ees 1602. aastal ehitatud kellatorn. Suurim vaatamisväärsus on Saint Tryphoni katedraal. 15.aprillil 1979 aastal tabas Montenegro rannikut tugev maavärin, mis hävitas poole Kotori vanalinnast ja osaliselt purustas ka Sv. Tripuni katedraali. Kotor on ka meremeeste linn ja seal asub ka meremuuseum



/vaade linnast lahele, kus on näha Kotori lahes olevkruisilaev, linnavärv/

Edasi jätkub sõit ümber Kotori lahe, näeme lahes paiknevaid saari ja rannal asuvaid väikelinnu.

Planeeritud oli ka kohaliku merekarbikasvatuse külastus kuid väga halbade ilmaolude tõttu (terve päev sadas vihma) jäi see külastus kahjuks ära.

### **3.päev 16.05 Podgorica – Ostrog – Njegushi. Päeva teema: kohalik toit**

**Väljasõit pealinna Podgorica lähiste, mis on kuulus viinamarjakasvatuse piirkond.**

**Külastame Plantaze viinamarjakasvatust ja veinikeldrit. Veinide degusteerimine.**

Päeva alustasime sõiduga **Ostrogi kloostrisse**, mis asub 900 meetri kõrgusel merepinnast ja oli algselt ehitatud kaljukoobastesse. Tegemist on ühe tähtsaima ortodoksi kloostri, kus hoitakse Püha Vassili säilmeid ning mis on ka kuulus palverännakute koht.

Alari Kruusvall kokkuvõte:

Ostrogi mungaklooster asub 900 m kõrgusel merepinnast ja oli algselt ehitatud kaljukoobastesse. Tegemist on ühe tähtsaima ortodoksi kloostri ning seal hoitakse Püha Vassili säilmeid. Seetõttu on klooster väga populaarne palverändurite sihtkoht. Selles saime isegi veenduda, sest vahetult enne meie kloostri külastust oli 12. mail olnud Püha Basileuse päev ning seetõttu sinna tulnud palverändurite rohkusest andsin aimu tohutud tekkikuhilad, mis olid pea kõikjal väljaspool kloostrit. Selliste tähtsate päevade puhul tulevad palverändurid sinna hordide kaupa kokku ja istuvad või lamavad tekkidesse mähitult kloostri ees ööpäevarinselt. Giidi sõnul on tulnud ette, et kloostri tavakülastajatel (turistid vms) tuleb kloostri pääsemiseks üle palverändurite astuda.



Kloostri külastuse käigus saime asetada pühasse kabelisse palveküünla ning siseneda osaliselt ka tegevkloostri ruumisesse ja näha kuidas Püha Isa ühte vanaprouat õnnistas.

Kokkuvõttes oli väga huvitav näha sellist kalju sisse rajatud kloostrit, mille koopaseintele olid maalitud mitmesuguste pühade tegelaste kujutised.

Samuti külastasin esimest korda elus tegevat mungakloostrit ning sain senisest rohkem aimu palverändurite temaatikast.



/buss ja LEADER silt, Ostrogi klooster/



/Ostrogi klooster/

Edasi sõitsime Plantaze viinamarjakasvatuse ja veinitööstusse.

Alari Song kokkuvõte:

Külastasime Podgoricas Plantaze viinamarjakasvandust ja veinikeldrit mis on Euroopa üks suuremaid viinamarjade, veinide ja viinamarjabrändi tootjaid. Ettevõtte on loodud 1963 a. Ja kuulub riigile. Tuginetakse 1000 aastatagustele Montenegro veinitootmistraditsioonidele ja villitud kogumaht ulatub pudelites 16 miljoni pudelini aastas.

Viinamarjakasvanduse pindala on ca 2,3 ha millelt korjatakse üle 22 miljoni kg viinamarju aastas. Kogu viinamarjaaed on rajatud väga kivisele pinnasele, vaid 5% pinnasest on muld, ülejäänud 95% erinevad kivid. Kokku ca 9 miljonit viinamarjataime, 29 erinevat viinamarjasorti. Piltlikult öeldes on istandustes niipalju viinamarjataime, et ühes reas ulatuksid Chicagoni välja. Nenede toodangut müüakse 44 riigis. Viinamarjakoristus toimub nii masinatega (20%), kui ka käsitsi (80%).

Ettevõtte nõ.pookokste ehk uute viinamarjataimede aretamise ja kasvatamisega tegelevad nad ise.

Viinamarja taimed on aretatud just nende pinnastiku järgi mille juured tungivad võimalikult sügavasse maakihtidesse, et taim taluks paremini kuiva

Igal aastal palgatakse käsitsi korjamiseks lisajõudu 600-1000 töötaja näol. Lisatööjõud leitakse peamiselt Türgist, Makedooniast ja ka Serbiast. Vaja oleks teeglikult ca 2000 lisatöötajat. Veinisortide koristus kestab juuli lõpust kuni septembri lõpuni ning osad oktoobris, et marjasuhkur valmiks ja vein saaks magusamaitseline.

Tänapäeval on Plantaze kaasaegne ettevõtte, mis on tuntud just oma Vranaci ja Krstaci veinisortide poolest. Küllastasime ühte kolmest muljetavaldavat veinikeldrist milles valmib aastas ca 2 miljonit liitrit erinevaid veine. Veinikeldrid on asundatud endistesse lennuangaridesse, mis sobituvad ideaalselt veinitootmiseks kuna temperatuuri kõikumised on seal minimaalsed, mis omakorda on kvaliteetse veinivalmistamisele üks võtmetingimusi.

Tegemist on vägagi suure eksportööriga, mis annab väga suure tulu riigikassasse. Alalisi töölisi on kokku erinevates äriüksustes 500. Lisaks viinamarjakasvandustele ja pookeokste tootmisele (pookimisele) tegeleb ettevõtte veel ka forellikasvatusega, oliiviõli tootmisega ja restoranide pidamisega. Lisaks viinamarjakasvandustele on ettevõttel ka oma virsikuistandused, mille toodangust valmistatakse kohalikku aroomijooki, mida nimetatakse rakijaks. Virsikuistandused on vägagi kaasaegsed kus kasutatakse tilknisutamist ja kunstvihmasüsteeme, mis loovad võimaluse toota virsikuid (12 erinevat sorti) ja nektariine (4 erinevat sorti) üle 600 tonni.

Vikerforelli tootmisega on see ettevõtte samuti üks juhtivaid Moneenegros. Forellikasvanduse tiik on rajatud kunstlikult ja pindala on ca 6000m<sup>2</sup>. Toodang ulatub üle 100 000 tonni aastas.

NB! Vanim nende poolt toodetud vein pärineb aastast 2005 ja kannab nime Lesendro. Sellist haruldast veini pakutakse ainult restoranides ja 1 pudeli hind küünib 150.- euroni. Veini hoitakse veinipudelites ja veinikorke vahetatakse iga 10a. tagant, et sisu püsiks hermeetilises keskkonnas.



/sissepääs ja veinikelder seest/





/tutvume ettevõtte maaala maketiga, veinide tutvustus/

#### 4.päev 17.05 Moraca - Durmitor – Tara kanjon. Päeva teema: loodusturism

**Päevane ekskursioon Montenegro looduskaunitesse kohtadesse: Moraca org, Durmitori rahvuspark ja Tara jõe kanjon.**

Ekskursiooni käigus sõidame mööda Moraca kanjoni, kus voolab samanimeline jõgi. Edasi kulgeb sõit piki Euroopa kõrgeimat Tara jõe kanjoni. Peatus Durdevica silla juures, mida mööda võib jala ka kanjoni ületada.

Sõidame edasi Zabljaki, kus asub Montenegro kuusaim suusakeskus. Tagasisõit Budvasse.



/Durdevika sild, Tara jõe kanjon/



*/Kohalikud tooted, ettevõtja jagab selgitusi kuidas pirn saab pudelisse/*

Anu Ritson ja Maarja Sikut kokkuvõte:

Looduse poolest on Montenegro väga mitmekesine - meri ja rannad, kaljud ja kanjonid, lopsakas taimestik. Päeva esimeses pooles liikusime mööda Moraca kanjoni, mida peetakse üheks looduskaunimaks piirkonnaks Montenegros. Turismiteenuse pakkujaid on kohapeal vähevõitu, kuid soovijail on võimalik minna nt. raftingule, kalastama. Silma hakkas, et ei panustata teenuste kohapealsele reklaamile. Bännerid olid vanad ja pleekinud. Imselt saadakse klient muid reklaamikanaleid kasutades. Edasi suundusime Durmitori rahvusparki ning nautisime vaateid Tara jõe kanjonile, mis on sügavaim kanjon Euroopas. Rahvusparki taimestik eristub tuntuvalt, sest seal domineerivad võimsad männid. On mõningaid teenusepakkujaid - matkamine, jalgrattarent. Kuna piirkond on mägine, teerajad kitsad, järsud ja kivised, siis on liikumine väljakutseterohke ning jõukohane vaid võimekale loodusturistile. Pikemalt peatusime Durdevica silla juures, mis on üks peamistest vaatamisväärsustest Durmitori rahvusparkis - sild on 365m pikk ja 172m kõrgusel kanjoni põhjast. Koht on turistide hulgas populaarne ning seetõttu on seal mitmeid müügikioske, kust saab osta kohalike käsitöömeistrite ja toidu-joogivalmistajate tooteid, nt. mesi, meetooted (pähkliite, seemnete ja viigimarjadega), granaatõuna vein. Kõiki tooteid on võimalik ka maitsta. Väga omapärane oli kohalikel traditsioonidel valmistatud naps, kus joogi pudelis oli puuvili nt. pirn või aprikoos, mis oli pudelisse pandud vilja valmistamise perioodil ja mis oli hiljem kasvanud nii suureks, et seda ei ole pudelist enam võimalik välja võtta. Seiklushuvilistele pakuti trosslaskumise võimalust üle Tara jõe kanjoni. Edasi sõitsime Zabljaki, mis on arenev suusakeskus. Talvel harrastatakse mäesuusatamist ja suvel on võimalik matkata või ATV-ga seigelda, linnuvaatlust harrastada. Kohapeal oli näha mitmeid ehitusjärgus hooneid, et suurendada kohapealset majutuse võimalust. Kohapealsete aktiivsete tegevuste kohta käiv info on hästi leitav ja esitatud mitmes keeles. Edasi suundusime Crno järve äärde, mis asub looduskaunis kohas mägede vahel. Kohapeal oli võimalik osta erinevaid puidust ja villast tooteid ning einestada. Keset imelist loodust asuv restoran pakkus maitsvat ja kvaliteetset toitu ja teenust, mis on oluline kliendi rahulolu vaatest. Tagasi teel Budvasse tegime peatuse kohalikus kohvikus, kus maitstesime Balkanimaade traditsioonilist kooki Patisserie Minjon.





/Crno järv, kohalike toodete müük/



/kohalikud tooted, Patisserie Minjon kook/

**5.päev 18.05 Njegushi küla, kust on pärit Montenegro kuulus vinnutatud sink. Samas toodetakse ka juustu ja aetakse kodusel teel kangemat kraami. Võimalus degusteerida külakogukonna toodangut – sinki, juustu, veini ja lozat.**

Steve Hindrekson kokkuvõte:

Singi ja juustu tootmisüksuse külastus Montenegros

Külastasime Montenegro maa piirkonnas asuvat küla, kus oli küla traditsiooniks suitsuliha tootmine. Suitsuliha tootmisega tegeles enamik küla majapidamisi.

Talu mida meie külastasime koosnes mitmest hoonest ja lisaks lihale toodeti ka lehmapiimast juustu, kuid selle kogused ei olnud kaugeltki nii suured, kui liha tootmisel. Toodetud juustu kogus suudeti reliseerida turistidele kohalikus restoranis ja selleks vajaminev piim saadi oma lehmadelt.

Ettevõtmises töötas pidevalt 5 inimest kes olid kõik pere liikmed.

Suitsuliha tootmine oli ettevõttes välja arendatud väga suurtes kogustes. Liha osteti sisse erinevatelt tarnijatelt. Meie külastuse hetkel oli suitsukambrites kokku 6000 suurt, ligi 12kg kaaluvat liha kooti. Liha suitsutamine võtab aega kuni 6 kuud. Valmis liha hoitakse jahedamas ja pimedas kohas, samuti peab olema tagatud õhu liikumine. Liha ettevalmistamisel enne suitsutamist tuleb liha soolata. Ühe lihakoodi soolamiseks kulub umbes 20 min ja seda tehakse käsitsi ja spetsiaalse meresoolaga. Liha soolamise protsessi ajal kasutatakse abitööjõudu, umbes 80- 120 inimest.

Pikka suitsutamisprotsessi viib läbi pere vanaema, kes on selle ala parim spetsialist ja suurima kogemusega. Suitsutamiseks kasutatakse ainult pöögipuud mida leidub ümberkaudsetest metsadest.

Liha suitsutamine sarnaneb paljuski Eestis levinud suitsusaunas liha suitsutamiselega. Tehnilised võtted on paljuski sarnased. Vahe on kas tehakse külmsuitsu või kuumsuitsuliha.

Saadud külastuskogemus oli väga põnev ja rõõm oli näha, et ühes külas oldi suudetud organiseeruda ja terve küla majapidamised oli tuntud kui lihasuitsutajad.



/liha suitsutamise ruum/



/perenaine näitab kuidas valmib juust, valmis tooted/



/samale perele kuuluv restoran, kus pakutakse koduseid sööke ja samuti sinki ja juustu/

**6.päev 19.05 Ajaloolise pealinna Cerinje ja sealse kuningate muuseumi külastus, ehitusmaterjalide tootmisettevõtte ja Carevisi ökofarmi külastus.**

**Päeva teema: kohalik ettevõtlus**

Kokkuvõtte koostas Piret Mõttus

Sõitsime ajaloolisesse pealinna Cetinjesse, mida nimetatakse ka muuseumite linnaks.



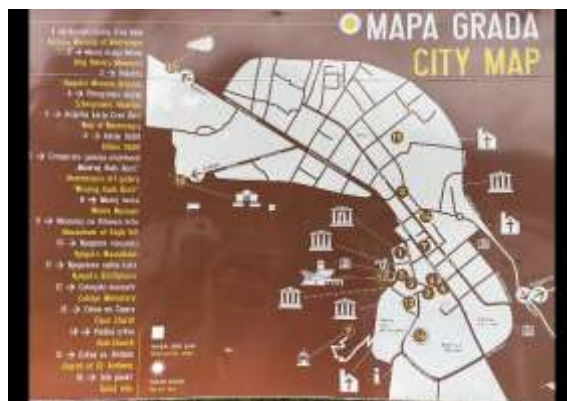
Meie külastasime kuningas Nikola I muuseumit. Kuningas Nikola I Petrovič Niegoš (7.10.1841-1.03.1921) oli Montenegro monarh aastatel 1860-1918, alates 1910. aastast kuningas. Muuseum asutati 1896 aastal ja kuni 1916. aastani asus see valitsuse hoones, kuid Austria-Bulgaaria okupatsiooni ajal muuseum rüüstati ja avati uuesti 1926. aastal kuningalossis. Kuningas Nikola I palee ehitamine langes kokku prints Nikola I kroonimisega 1910. aastal. Palee on sisustatud juugendstiilis: detailide rohkus, stiliseeritud lillemustrid, siidiga kaetud seinad, vaipkattega parkettpõrandad. Toad on eri stiilides: idamaine, veneetsia, viktoriaanlik. Lastetoa mööbel olevat toodud Bali saarelt. Muuseumiväärtusega esemed on seotud riigi ajaloo ja kultuuriga keskajast kuni 1918. aastani: mööbel, relvad, maalid, lipud, aumärgid, vääriskivid, riided.

Elekter olevat pandud majja 1910. aastal ja siiditapeedid vahetati välja peale 2000. aastat.

Muuseum oli avatud 9:00-17:00 ja pühapäeval suletud. Pilet maksis 8 €.

Kes soovis muuseumi siseneda vajutas kellanuppu ja administraator avas siseukse või palus oodata. Pildistada ei lubatud. Allkorrusel olid väärtuslikud väljapanekud klaaskappides, ülakorrusel kulgesime mööda kitsast koridori, kiikasime sisse nõoriga piiratud väikestesse kallite mööblitükkidega, hinnaliste vaipade ja maalidega tubadesse.

Muuseumipood oli kaasaegse sisustusega, keskmise kaubavalikuga, aga oli, mida kaasa osta: sallid, nõud, pildid, kaardid, mõni raamat ja üks DVD.



/Montenegro prints ja linnakaart/



/muuseum väljast ja seest/

Edasi liikusime ettevõttesse Inter Beton.

Kokkuvõte Vello Teder:

Külastasime Kotor-Kavacis asuvat kohalikku ehitusmaterjalide tootmise ettevõtet Inter Betoon, mille põhilised müügiartiklid on killustik, betoon ja nende transport.

Firmal on mägedes maardla, kus nad toodavad erinevates fraktsioonides killustiku ja müüvad selle klientidele. Kavacis on segusõlm koos killustiku müügiplatsiga, samas asub ka kallurite ja segumikserite parkimiskoht. Betooni hind on 80 eurot m<sup>3</sup>, mis on võrreldes Eestiga samas hinnaklassis. Igast partiist võetakse kvaliteedi kontrolliks proovikuubik, tootmine on sertifitseeritud. Inter Betoon on suuruselt teine betoonitehas Montenegros. Seal töötab 70 töölist, keskmine palk on 1200 eurot, mis on Montenegro keskmisest 700 eurost tunduvalt kõrgem, samas tuleb arvestada vajadusel pikemate tööpäevadega. Firms juhib noor umbes 30 aastane naine.

Järgmisel päeval Budva linnas sattusin kohta kus nägin kuidas betoon paika läheb ja milline on valmistoode, sellest tegin mõned fotod.



/ettevõtte Inter Beton, betooniproovid/



/betooni paigaldamine ehitusobjektil/

Edasi sõitsime Krimovikasse, kus külastasime etno farmi ja restorani Tsarejevits. Maa kuulub endisele poliitikule ja mitmete ettevõtete omanikule (ehitus, kinnisvara, hotell jm). Osteti viljatu maatükk, kuhu hakati rajama nn etnofarmi. Eesmärk on kõike ise toota. Soetati erinevad loomad ja linnud, näiteks on neil 700 kitse, ligi 200 lammast, 3 pulli, 10 vasikat, 40 mägihirve, 70 kukke, 90 kana, 7 hobust. Kasvatatakse erinevaid puuvilju, näiteks kirsse ja apelsine, lavendlit, toodetakse liha, juustu ja õli. Istutatud on 1200 noort oliivipuud, mis hetkel toodavad vaid enda Juustu toodetakse kitse, lamba ja lehmapiimast. restorani tarbeks. Töötajaid on hetkel u 300. Plaanid on suurejoonelised,



järjest ehitatakse, näiteks peredele sobivad mjakesed koos basseiniga. Külastasime ka nende restorani, kus pakutav toit on nende endi kasvatatud.



/vaade rajatud hoonele ja ehitusjärgus olevatele hoonetele/



/Ökofarmi kitsed ja lambad/



/farmi toodetud juust ja liha, mõeldud on ka farmi küllastavatele lastele-jäneste maja/

**7.päev 20.05 Laupäev -päev puhkuseks ja omal käel piirkonnas ringi vaatamiseks.**  
Kuna tegemist on nädalavahetusega ei olnud võimalik seda päeva küllastustega täita.

### **8.päev 21.05 Transfeer lennujaama ja kojulend**

Lend Tivat – Riia – Tallinn kell 14.05 – 17.45 ja 20.05 – 20.55.

Kokkuvõtte koostas Sille Noor koos reisikaaslaste abiga, kokkuvõtete kirjutajad on tekstis välja toodud.