

ÕPPE- JA INSPIRATSIOONIREIS ASSOORIDELE 9.-16.10.2023



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

Õppereisi kokkuvõte:

1.päev 09.10 Lend Assooridele: Tallinn – Porto – Ponta Del Gada. Saabumine Ponta Del Gadas ja transfeer hotelli.

Majutus mereäärses kesklinna hotellis Comfort Inn.

2.päev 10.10 PEALINN PONTA DEL GADA

Pealinn Ponta Delgada. Kohtumine kogaliku giidi Gabrielaga. Merele avatud linnaga tutvume jalgsiekskursiooni käigus. Saime ülevaate Assooride ajaloost ja tänapäevast.

Sardiinipood. Assoorlased on teinud sardiinidest ühe riigi parima turundusartikli. Esmaspilgul on kauplus oli väga uke, kuldne ja sätendav, iial ei oskaks arvata, et seal müüakse kalakonserve. Erilist rõhku on pööratud konservikarpide kujundusele, neid on tõesti palju ja erinevaid. Eriliselt populaarsed on aastaarvudega sardiinikarbid. Loomulikult on tore viia kodustele kingituseks just nende sünniaastaga sardiinikarp.



Ponta DelGada vanalinna külastus

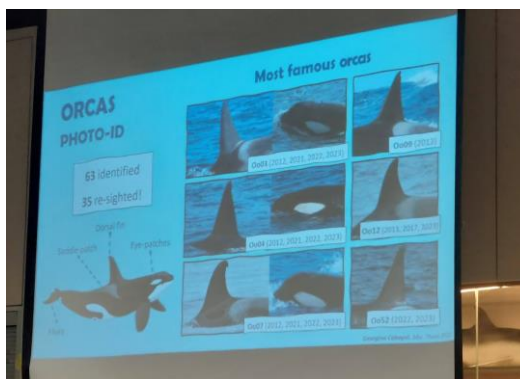


Sardiinipoe külastus

Vaalavaatluskeskus Futurismo. Ettevõte on tegutsenud 32 aastat. Alustasid üks mees ühe paadiga. Eesmärk oli saada kohalikeka tuttavaks ja teha kohalikke asju, ajapikku kasvasid turismiorganisatsiooniks. Tegelevad vaalavaatlusega kaasates üha rohkem teadlasi ja tehes teaduslikke uurimusi. Kasutavad vaalavaatlustorne mitte sonareid. Näiteks koguvad erinevaid vaalade hääliitsusi, teevad pilte jne. Vaalad elavad kuni 50 aastat, osad liigid kuni 100 aastat, saba ja lüüruim on kõigil liikidel erinev. Põhieesmärgiks on ettevõttel hariduse andmine, nii koolilastele kui ka turistidele. Korraldavad ka vaalavaatlusi merel, kuid seda tehakse vaid siis kui on teada, et ilm on sobiv ja kohtumine vaaladega on tõenäoline. Meil ei vedanud ja merele me ei läinud, kuid saime ülevaate sealsetest vaaladest.



Esitlus vaalavaatlusfirmas



Kohtumine assotsiatsiooniga Cresaçor (Cooperativa regional de economia solidara). Eesti keeles on see piirkondlik solidaarmajanduse ühistu. Meie jaoks on kõige lähedasem võimalik piirkondlik arenduskeskus. Tegeletakse paljude ja väga erinevate temadega. Näiteks migratsiooniteemad aga ka kohalike abistamine, teiste saarte külastamine, huviringid, väikelaenu jm. Kus nähakse kitsaskohti, püütakse aidata. Ettevõtted saavad tulla nõu küsima, tegeletakse ka kvaliteedikontrolliga jne. Osad tegevused on ärilised, osad mitte. Tihedalt tehakse koostööd kohaliku omavalitsusega, kes toetab osasid tegevusi. Tegutsetakse mittetulundusühinguna, töötab 15 inimest. Tegelevad ka laenu andmisega, kokku annavad aastas kuni 20 000 eurot laenu, laenu saavad alustavad ettevõtted, kuni 7 aastaks. Viiakse ka ise erinevaid projekte ellu, näiteks projekt toiduraiskamise vältimiseks. Neil on oma kaubamärk „Azores for All“, tegutsetakse ka turismiga, näiteks ratastooli inimestele võimaluste loomisega erinevate paikade külastamiseks. Samas hoones tegutses ka ettevõtlusinkubaator ja mitmed start up ettevõtted.



Cresaqor külastus



Elluviidud projektid



Ettevõtte juht tutvustamas ettevõtet

3.päev 11.10 LAGOA DO FOGO

Lagoa savitöökoja külastus ja kohtumine omanikuga.

Ettevõtte on sama perekonna käes olnud juba viis põlve, täna veavad ettevõtte tööd kaks selle perekonna naist, kokku töötab ettevõttes 8 töötajat. Savi tuuakse Santa Maria saarelt. Põhiline tootmisartikkel on katusekivid, mida tehakseükshaaval, need on väga vastupidavad siinsele kliimale. Valmistatakse ka palju tarbeesemeid, vaase, kausse, tasse jne. Kasutatakse vanu töövõtteid, väga palju käsitööd. Oma ettevõtte ajaloo ja perekonna üle ollakse väga uhkes. Tehases on ka väljapanek ajaloo kohta.



Tehas väljast



saviesemete valmistamine



Ajalootahvlid tehase seinal

Ribeira Grande piirkonnas külastasime likööriabrikut. Likööri tootmisega alustati 1936 aastal, alustati mustasõstra likööriga. Siiani kasutatakse vanu seadmeid, tootevalik on väga palju laienenud. Likööre tehakse ananassist, granadillist, kirsist jt kohalikest viljadest. Samuti tehakse kreemlikööre, kasutades piima. Puuviljalikööride valmimiseks kulub kaks aastat. Tehakse ka brändit, mille valmistamiseks kulub u 10 aastat, müüakse ka kahekümne aastast brändit. Oma tegevuse üle ollesse väga uhked, on saanud ka palju erinevaid auhindu. Ollakse ka esimesed Gini ja rummi tootjad Assooridel. Ettevõttel on ka oma suhkruroo istandus, rummi tootmiseks. Ollakse ainukesed Assooridel, kes seda teevad. Toodavad 900 tuhat liitrit aastas. Palju ekspordivad, näiteks järgmistesse riikidesse: USA, Canada, Euroopa, Lõuna-Aafrika.



Ettevõtte omanik tutvustamas enda ettevõtet ja toodangut

Tutvusime saare ühe kauneima järve Lagoa do Fogoga ja läänerannikuga. Fogo on saare noorim ja kõrgeimal asuv kraatrijärv. Fogo tipust avaneb vaade kraatrisse ja Atlandi ookeanile. Siinne floora on justkui džunglis. Järvevaatlus toimus läbi bussiakna, sest ilmastikuolud olid väga keerulised, puhus tugev tuul ja sadas vihma, järvevaadet segas ka järve kohal olev udu.

Vetikate tootmisega tegeleva firma Algicel külastus ja tutvustus. Lagoa de Fogo.

Ettevõtte juht rääkis, et hiinlased juba mitu tuhat aastat kasutavad vetikaid toiduks. Nemad avastasid vetikad ühest oma järvest mõned aastad tagasi. Leiti mitmeid vetikaid kuid sobib vaid see üks, mille tootmisega nüüd tegeletakse -haematococcus pluvialis. See vetikas sisaldab astaksaniini, millel on leitud mitmeid kasulikke omadusi inimese tervisele. Näiteks on tegemist väga võimsa antioksüdandiga, samuti vähirakke pärssiv ja immuunsüsteemi tugevdav toime.

Ettevõtte teeb tihedat koostööd ülikooliga, 2007. aastal alustati vetikate uurimise projektiga, uuringud keetsid kuni 2011. 2018 ehitasid esimese hoone, tänaseks on neil 50 h maad, vetikaid kasvatatakse torudes, neil on 13 km torusid. Väga põnev ettevõtmine ja tootmine.



Ettevõtte juht tutvustamas ettevõtet/ vetikatekasvatust



Valmis toote etikett

4.päev 12.10 NORDESTE JA POVOAÇÃO

Hommikusöök hotellis.

Teevabriku külastus. Külastame Plantações de Chá Gorreana teeistandust ja tehast, mis toimib juba 1883 aastast. Teevabrik on kogu aeg olnud ühe perekonna valduses. Kasutatakse endiselt vanu seadmeid ja valmistatakse nii rohelist kui musta teed. Mõlemat teed tehakse ühest ja samast teelehelt, erineb vaid töötlemise protsess. Rohelise tee jaoks kuivatatakse teeled kiirest, u 6 minutiga.



Ribeira dos Caldeirões rahvusparki külastus, tutvusime kohaliku loodusega. Assooridel on selline kliima ja (vulkaaniline)mullastik, et loodus on väga lopsakas. Kõikjal õitsevad hortensiad. Hortensiate õitsemise tipp hetk on suvel, kuid ka meil õnnestus neid väsimatuid õitsejaid näha. Palju kasutatakse neid karjaaedades piiretena ja ka kõik teeääred on neid täis. Vaade on vapustav.



Käsitöökeskuse külastus. Külastasime keskust, kus oli kohalikele inimestele loodud võimalus tulla ja teha erinevat käsitööd. Nägime ketramist, kangastelgedel kudumist ja õmblemist. Koos tegutsedes valmisid väga ilusad ja erilised tooted. Näiteks peened rahvuslikud pluusid.



Linnukeskuse külastus

Tegemist on kohaliku linnu, priolo, kaitsmisega tegeleva keskusega. Keskus on tegutsenud 20 aastat. Arvati, et seda lindu enam Assooridel ei ole, kuid 20 aastat tagasi see lind uuesti leiti ja asuti teda kaitsma. Põhisöök oli neil lindudel loorberiseemned, kuna loorbereid looduses enam väga ei leia, peavad ka linnud kohastuma ja muud sööki otsima. Kuna linnud toitustid apelsiniõitest hakati neid hävitama, nad surid peaaegu välja. Leiti, et linde soovitakse kaitsta ja hakati kasvatama teisi neile söögiks sobivaid taimi. Ca 60-80% saarel kasvavatest taimedest on siia sisse toodud. Kaitsmisega kaasneb ka teiste liikide kaitse, näiteks puud, liblikad, ämblikud jt. Keskuses saime väga põhjalik ülevaade nii priolo kaitsmisest kui ja ka teistest kohalikest liikidest.



Priolo levikuala



Erinevad kohalikud linnud



tutvume kohalike taimedega

5. 13.10 FURNASE ORG

Külastasime Terra Nostra botaanikaparki, kus kasvad eksootilised taimed kogu maailmast. Nägime väga erinevaid puid ja põõsaid. Pargis on ka termaalveega kuumavee tiik, kus saime supelda. Vesi on väga suure rauasisaldusega. Kohalikud nimetavad seda terviseallikaks või igavese nooruse allikaks.



Furnase oru maapinnal on omapära, nimelt saab maasoojuse abil maa sees toitu küpsetada. Seda on aastasadu kasutanud kohalikud perenaised. Tänapäeval teevad seda ka erinevad toitlustuskohad ja restoranid. Turisti lähed kohale, et näha kuidas toidupotid maa seest välja võetakse ja hiljem saab seda toitu restoranis proovida. Ka meil ole see võimalus. Allpool olevatel pildidel on näha kuidas see toimus. Neid potiroogasid kutsutakse Cozido das Furnas



Vila Franka tüüpilise koogikese (queijada) vabriku külastus.

Queijada on kohalik väike koogike. Ettevõttes saime teada kuidas neid valmistatakse. See on ka üks väga populaarne kohalik toode, mida turistid tihti kaasa ostavad.



Kohviku terrass



Koogivalik



Seadmed

6.päev 14.10 Sete de Cidades.

Ponta da Ferraria külastus.

Selles looduslikus basseinis segunevad kuum geotermiline vesi väävlirikast kuumaveeallikast ja kõlm ookeanivesi. Mõõna ajal on võimalik siseneda basseini ja nautida suurepärasest veetemperatuurist. Meie külastuse ajal ei olnud ilmaolud kõige paremad, tubutas vihma ja oli päris tuuline. Ookeanis olid tugevad lained, mistõttu julgusid bassenikülastuse ette võtta vaid mõned meie reisigrupist.



Ponta da Ferraria



QR-koodiga infotahvel

Külastasime turismiettevõtet, kes tegutseb kaubamärgi Azores for All all. Tegutsetakse mittetulundusühinguna ja pakutakse erinevaid turismiteenuseid neile, kelle jaoks tavapäraselt on need teenused kättesaamatud. Näiteks korraldatakse matkasid inimestele, kes on ratastoolis. Palju tehakse tööd lastega, aga ka puuetega inimestega, näiteks pimedatega või autistlike inimestega, st nendega, kes tavapäraselt turismiettevõtetelt teenust ei saa. Pakuvad teenust ka kohalikele, kes tavapäraselt turismiteenust osta ei jaksaks. Tehakse palju koostööd teiste mtü-dega, koostöö 27 kooperatiiviga, kelle teenuseid ja tooteid vahendatakse. Avatud ollakse aastaringi. Tegevused on matkad, linnuvaatlus, ratsutamine, kajakisõit, rattalaenuus. Tegeldakse ka nn tavaturismiga, kust teenitud tuluga toetatakse enda põhitegevust. Palju tegeletakse erinevate projektidega, näiteks hetkel suur projekt, kus osalevad 5-6 välisriiki, tegeletakse noortega, kes ei õpi ega tööta, koos proovitakse leida neile noortele eesmärk elus.



Uksel on näha Azores for All logo Turismiettevõtte külastus

Ananasiistanduse külastamine. Assooridel kasvatatakse ananasse kasvuhoonetes, mille katused on valgeks värvitud, muidu kõrvbevad ananassid ära. Õues pole siiski võimalik ananasse kasvatada. Saime teada, et ananass paljuneb risoomiga ja valmimiseks kulub kaks aastat. Assooride ananassidele on iseloomulik väike lehekodarik. Saime ka teada kuidas ananassi valida, kui villi on üleni kollane-oranz, tuleb see kohe ära süüa, kui vaid pool ananassi on selline, kestab see 5-6 päeva.



7.päev 15.10 Porto

Transfeer lennujaama. Ponta del Gada-Porto

Veedame pool päeva Portos, sest koju on võimalik lennata alles järgmisel päeval.

Külastasime Porto vanalinna, tutvusime vaatamisväärsustega. Väga muljetavaldav oli Porto raudteejaam.

Kõige kuulsam müügiartikkel on Portos muidugi portvein aga vapustav oli pood, kus müüdi portveini ja kalapirukat. Kauplus ise oli väga luksusliku sisustusega, kõikjal kuld ja punane värvitoon, laes suur lühter. See oli reisi kõige vapustavam turundusidee. Selles poest tekkis tunne, et peab proovima kalapirukat ja portveini isegi neil inimestel kes tavapärast kala ja pirukat ei söö ja veini ei joo.



Porto raudteejaam



Vaade Porto linnale



Portveini ja pirukapood

8.päev 16.10 Kojulend

Reisil osalejate kommentaarid:

Martin: Reis oli väga õpetlik ning sisukas, mis hõlmas endast ennekõike kohaliku kultuuri ja ettevõtetega tutvumist. Kõige kasulikumaks pean siiski kohaliku giidiga vestlusi, kes kandis edasi edukalt kohaliku inimese vaadet ning seletas antud regiooni eripärasid.

Tõnis: on tore tegutseda ja toimetada enese ümber, kuid kindlasti tuleb vaadata ja õppida neilt, kes on kaugemal.

Alari: Kuigi kogu reis oli väga meeldejääv, siis eriliselt avaldasid mulle muljet saare heakord ja teeäärsete puhkealade, kus pea kõikjal olid loodud grillimisvõimalused, rohkus. Seega on tegemist väga külalislahke saarega, kus on loodud suurepäraseid ajaveetmise võimalused nii külalistele kui ka kohalikele.

Siiri: külastades neid ettevõtteid (tee, keraamika, ananassi, vetika, napsu) jäi silma, kui väheste ja lihtsate tingimuste najal, saab teha "asja", mis müüb ja paneb ka tootjal silma särama. Tee- ja keraamikavabrikus kasutati masinaid, mis on olnud juba varsti mitu põlve kasutusel. Hoitakse ja säilitatakse seda ressursi mis on.

Marge: Kõige enam valdas muljet Ponta Delgadas assotsiatsioon Cresacor (nn Intergatsiooni- või koostöömaja) -Assotsiatsioon koondab enda alla ca 30 erineva valdkonna vabaihendust, selleks et aidata Asooridele elama tundud inimestel integreeruda ja kohaneda saare eluga. Assotsiatsioon leiab igale inimesele vajalikud abimeetmed (keele- ja kultuuriõpe, nõuanded oma ettevõtlusega alustamiseks ja ettevõtluse toetamine jmt). Märksõnadeks on laiapõhjaline koostöö ja vabaihenduste poolt pakutavate võimaluste levitamine ja kasutamine.

Andres: Õppereisi väärtuslikeim õppemoment oli, et iga külastatud asutus rõhutas oma vastuvõtus ürituse asutajaid, algust ja pikaajalisust. Meil on palju veel õppida, et tutvustades oma üritusi rõhutaksime ka kuidas kõik alguse sai ning mis lõi vajaduse alustamiseks ettevõtlusega. Sealsetel ettevõtetel oli loomulik tutvustada oma ettevõtmist, olla uhke oma tegemiste üle.

Margus: Väga muljetavaldav oli kohtumine Azora ettevõttes, kes valmistasid vetikatest antioksidante. Olles ise ettevõtja, saan aru, kui pikk ja keeruline on neil olnud otsingute tee tooteni. Meeldis ka teefarmis. Just see, et nad on toimunud nii pikka aega ja kasutavad igapäeva töös ikka väga vanu, aga toimivaid masinaid. Tõeline eeskujuks neile, kes arvavad, et tuleb kogu aega investeerida ja investeerida.

Turundusgeeniuse auhinna annaksin Portos nähtud pirukapoele. Selle peale annab ikka tulla, et pirukat hakata müüma nõ. Estonia ooperisaalis.

Meeldisid ka sõbralikud ja mitte pealetükkivad kohalikud inimesed. Ja muidugi ka hea kohalik köök ning hortensiaid täis teeääred.

Triin: Asoorid olid hoopis midagi muud, kui esialgu ette kujutasin. Palju lopsakat loodust, vähe põlisloomasid ja pisikesed inimesed. Hea on teada, et kõik lehmad on seal õnnelikud ja saavad näksida mahemuru. Mis mind üllatas oli see, et nende väheste elanike kohta hakkab silma suur hulk eluheidikuid, kellesse hellalt suhtutakse, andes neile 4 korda päevas süüa. Kas neid tänu sellele tuleb juurde või jääb vähemaks... kes seda teab.

Kokkuvõtte koostas Sille Noor