



## ÜHISPROJEKTI ÜHISTE KAVATSUSTE KOKKULEPE

### 1. Taotleja andmed

1.1. Ärinimi	MTÜ Ida-Viru Maanaiste Ühendus
1.2. Registrikood	80137210
1.3. Tegevuskava elluviimise periood <i>Märgitakse sama ajavahemik, mis on märgitud projektitoetuse taotluse avaldusel (24-48 kuud).</i>	Dets. 2019- Mai 2022

### 2. Ühisprojekti andmed

2.1. Ühisprojekti nimetus <i>Märgitakse sama nimetus, mis on märgitud projektitoetuse taotluse avaldusel.</i>	
Kohaliku toidu tooraine väärindamine ja koduse kokkamise traditsioonide tugevdamine.	
2.2. Ühisprojekti eesmärgid <i>Kirjeldatakse projekti peamist eesmärki ja kuidas projekt suurendab ühistegevust ja/või aitab kaasa ühistegevusele. Eesmärgid ja tegevussuunad avalikustatakse kohaliku tegevusgrupi veebilehel.</i>	
Projektil on kolm mõõdetavat eesmärki:  <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kohaliku tooraine väärindamine tippkokkade kaasamisel.</li><li>2. Põlvkondade sideme tugevdamine- kodune kokkamine taas au sisse.</li><li>3. Õpitubadel ja seminaridel tehtu jäädvustamine: retseptide ja heade kokkade nippide vihiku tegemine ja jagamine.</li></ol>	
2.3. Ühisprojekti AJAKAVA ja TEGEVUSED <i>Vajadusel lisada ridu</i>	
Ajakava <i>Märgitakse kavandatud tegevuskava elluviimise perioodil kuu või kvartali täpsusega.</i>	Tegevuse kirjeldus <i>Kirjeldatakse detailselt projekti elluviimiseks vajalikke tegevusi, mis on otseselt seotud ühisprojekti eesmärkide saavutamisega.</i>
IV kvartal 2019	Õppereis ja seminar Viru Toit liikmete juurde kohaliku toidu tooraine tootjatega tutvumise eesmärgil. Projekti tutvustus. MTÜ Kohalik Toit leiab oma liikmete seast tootjad, kes on nõus tutvustama oma tootmist ja nõus panustama oma aega selle grupi vastuvõtmisel. MTÜ Kohalik Toit leiab endi seast õppereisiks kokk-pektori, kes osaleb õppereisil ja tutvustab tulevasi õpitubasid ja võimalikke läbiviimise kohti.

I kvartal 2020	Õpituba- toidud kaladest ja mereandidest MTÜ Kohalik Toit tegeleb tooraine valimise ja ettevalmistamisega õpitoa läbiviimisel.
I kvartal 2020	Õpituba- toidud sealihast MTÜ Kohalik Toit tegeleb tooraine valimise ja ettevalmistamisega õpitoa läbiviimisel.
IV kvartal 2020	Õpituba- toidud vuti, hane jt. Lindude lihast MTÜ Kohalik Toit tegeleb tooraine valimise ja ettevalmistamisega õpitoa läbiviimisel.
IV kvartal 2020	Õpituba- toidud lambalihast MTÜ Kohalik Toit tegeleb tooraine valimise ja ettevalmistamisega õpitoa läbiviimisel.
I kvartal 2021	Õpituba- toidud loomalihast ja ulukilihast MTÜ Kohalik Toit tegeleb tooraine valimise ja ettevalmistamisega õpitoa läbiviimisel.
I kvartal 2021	Õpituba- toidud aedviljadest ja puuviljadest MTÜ Kohalik Toit tegeleb tooraine valimise ja ettevalmistamisega õpitoa läbiviimisel.
IV kvartal 2021	Õpituba- hoidised ja toiduainete säilitamine, toitude garneeringud. MTÜ Kohalik Toit tegeleb tooraine valimise ja ettevalmistamisega õpitoa läbiviimisel.
IV kvartal 2021	Õpituba- Maa sees küpsetamine ja Eesti rahvustoidud MTÜ Kohalik Toit tegeleb tooraine valimise ja ettevalmistamisega õpitoa läbiviimisel.
II kvartal 2022	Seminar- projekti kokkuvõtete tegemine. Retseptiraamatu tegemine ja esitlemine. MTÜ Kohalik Toit liige aitab kasa retseptiraamatu koostamisele ja vormistamisele vabatahtliku tööna. MTÜ Kohalik Toit teeb kokkuvõtlikul seminaril ettekande koostööprojekti tulemustest.
<b>2.4. Eeldatavate TULEMUSTE kirjeldus koos selgitustega ühisprojekti laiemast mõjust tegevuspiirkonnale</b>	
2.4.1. Ülevaade olemasolevast olukorrast, kitsaskohast, probleemist <b>Virumaal on palju hea tooraine tootjaid ja häid tooraine turustajaid. Puudub piisav toorainele lisaväärtuse andmine kohapeal ja uuemate toiduvalmistamise viiside tutvustamine kohalikele huvilistele meie oma toorainest. Kodus kokkamine vajab turgutamist ja põlvkondade side vajab tugevdamist läbi tegevuste ja heade emotsioonide.</b>	
2.4.2. Ühisprojekti tulemuste kirjeldus <b>1. Esimene tulemus on väljendatud nii “Õpi parimatelt” Oluline õppetund on see, et tuleb õppida ja küsida kõige parematelt, kes näitavad sulle, kuidas asjad käivad. Selleks on meil kaasatud erinevad tippkokkad (Mihkel Luus- Virumaa kutsehariduskeskuse tippkokk ja õpetaja, Rene Järveots- erinevate Tallinna restoranide peakokk olnud juba üle 10 aasta, Indrek Kõverik- Narva Muuseumis asuva “Rondeeli” peakokk, Sigrid Välbe- Purtse kindluse a la carte kohviku perenaine, Piret Talistu- Kauksi Puhkemaja perenaine jt.)</b>	

<p>2.</p> <p>3. Teine tulemus on osalejate (8x15 inimest) rõõm koosolemisest ja tegemisest, uute kogemuste saamisest ja levitamisest. Sama oluline on ka noorema põlvkonna, tütarde, miniate, naabritüdrukute kaasamine, ja nendega sideme tugevdamine. Oluline tulemus on emotsioon, mille me tegevuse käigus läbi elame.</p> <p>4. Kolmas tulemus on kohaliku tooraine kasutamise propageerimine ja tehtu jäädvustamine (retseptide- ja nippidevihiku „Kokkamine on kunst“ tegemine ning levitamine Kirderanniku Koostöökogu piirkonnas.</p>
<p>2.4.3. Ühisprojekti laiem mõju tegevuspiirkonnale</p> <p>1. Tooraine tootjad saavad väärindada ja turustada oma toorainet kohapeal</p> <p>2. Piirkonaa ettevõtlikud maanaised ja taluperemehed saavad võimaluse tippkokkade kaasabil omandada uusi toorme kasutamise ja taaskasutamise võtteid, et oma peresid kodus toita ja neid õpitud kogemusi saavad kasutada ka IVMÜ liikmed ning gateringi teenuste pakkujad meie piirkonnas.</p> <p>3. Väheneb poolfabrikaatide ostmine meie supermarketitest ja suureneb kodus kokkamine (tooraine on kohalik ja taaskasutamine on päevakorral)</p> <p>4. Retseptivihik pakub võimaluse osa saada sellest looduse osast, kus ühendatakse looduse poolt antu ja inimese tarkus seda vastu võtta. Saab proovida ja katsetada ning veenduda kohaliku tooraine kasutamise eelistes ja tervislikkuses.</p>

<p><b>2.5. Projektitoetuse TAOTLEJA ja PARTNERI(TE) ülesannete kirjeldus ühisprojekti</b></p> <p><i>Vajadusel lisada ridu</i></p>	
<p><b>Taotleja ja partneri(te) nimed</b></p>	<p><b>Ülesannete kirjeldus</b></p> <p><i>Kirjeldatakse ühisprojekti osapoolte ülesanded võimalikult detailselt.</i></p>
<p>Taotleja MTÜ Ida-Viru Maanaiste Ühendus</p>	<p>Tegeleb seminaride, õppekursiooni ja õpitubade korraldamise ja läbiviimisega, retseptivihiku koostamise ja välja andmisega.</p>
<p>Partner MTÜ Kohalik Toit</p>	<p>1. Leida oma liikmete hulgast projekti jaoks vajalike toorainete tootjad ja tarnijad.</p> <p>2. Aitab koos valitud tootjatega koostada menüü ja vajalike toorainete kogused.</p> <p>3. Aitab kaasa tooraine tootmise ja turundamisega meie piirkonna maine kujundamisele ja ressursside väärindamisele kvaliteetseteks roogadeks.</p> <p>4. Toetab maanaiste ja kohaliku toidu ettevõtjate toimiva koostöövõrgustiku loomist. Osalevad meie õpitubades.</p>

<b>Nimi ja registrikood</b>	<b>Esindaja nimi</b>	<b>Kontaktandmed</b>	<b>Allkiri</b>
MTÜ Kohalik Toit reg. nr. 80356171	Ardo Niido	info@virutoit.ee	

### 3. Ühisprojektis osalevate PARTNERITE andmed

**Kinnitan, et esitatud andmed on õiged**

<b>Taotleja esindaja nimi</b>	Maie Paas
<b>Taotleja esindaja allkiri</b>	Digitaalne
<b>Allkirjastamise kuupäev</b>	25.06.2019