SINU TEEJUHT SAARTEL | LET ME BE YOUR GUIDE



MO SAARED

AVASTA EESTI SAARED | DISCOVER ESTONIAN ISLANDS

MUHU | VILSANDI | ABRUKA | RUHNU | SAAREMAA | HIIUMAA

FOTO: PRIIDU SAART

MO
SAARED

Väljaandja:
Saaremaa vallavalitsus
Tallinna 2, Kuressaare
Tel +372 45 33 120
info@visitsaaremaa.ee
visitsaaremaa.ee

Projektijuht: Maria Ruubas
Peatoimetaja: Kadri Kirikal
Keeletoimetajad: Anu Rooseniit ja Andrew Whyte
AD ja makett: Media Station OÜ
Kaanefotod: Martin Kirikal
Illustratsioonid: Kristel Purje
Kaanemodellid: Laura ja Indrek
MUAH: Mäll MUAH
Trükk: Reflekt

FSC™
www.fsc.org
MIX
Paber | Toetame vastutustundlikku metsandust
FSC™ C122909

Regionaal- ja Põllumajandusministeerium
Regionaalarengu toetuseks

Kaasrahastanud Euroopa Liit

Eesti tuleviku heaks

Sisukord | Contents

4 Eessõna
5 Foreword

6 Uhkelt kenad saarte saadikud
6 The Proud Island Ambassadors

20 Lind on õhus, kala vees, saared mo südames
28 Birds in the sky, you know how I feel

38 Luksus, mis paneb hinge laulma
44 Luxury to make your soul sing

50 Saared linnulennult: milline rändaja oled sina
50 Islands from a bird's eye view: What kind of traveler are you?

62 Piilu kohalike aardelaekasse
68 Take a peek into the locals' treasure chest

74 Vanarahvatarkuste tuules
78 In the spirit of folk wisdom

84 24-7 jõusaar
84 24-7 island gym

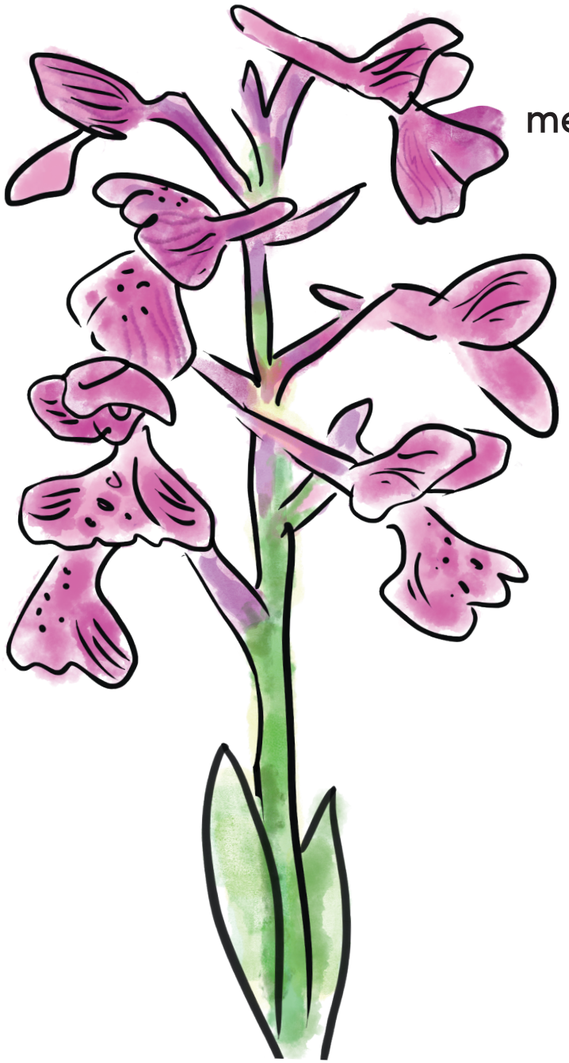
90 Kange sööm saarte maitset
96 The strong flavors of the islands

102 Ehtsalt & ehitult saare moodi
110 Authentically & decoratively island-like

118 Memme ja vanasa õunapuu otsas
122 Up in Grandma and Grandpa's Apple Tree

126 Väikestele rännulistele
126 For little travelers

128 Kuidas meitele tulla
128 How to get to the islands



Kena lugeja

Saaremaal, Hiiumaal, Muhus, Ruhnus, Vilsandil ja Abrukal on meri ja maa inimestele õpetanud, kuidas elada loodusega koos-kõlas ning hoida alles saarte puhas ja puutumata ilu.

Olenemata sellest, millise saare poole sa parvlaeva pardal seilad, öeldakse ikka, et aeg liigub siin omasoodu. Ehk ongi puhkus saar(t)el haruldane võimalus aega tagasi võita ja päriselt kohal olla.

MO SAARED kutsub sind peatuma ja vaatama Lääne-Eesti saari nii linnulennult kui ka päris lähedalt. Ajakirja kaante vahelt leiad aega ja ruumi mõtisklemiseks, mis on tänapäeval õigupoolest luksus. Vahest on see koosveedetud aeg, puhas loodus, tähistaevas, vaikus, meretuul ja päikesepaiste ninal? Leidub neidki, kelle jaoks on need elu loomulik osa. Siinsetel lehekülgedel saavad sõna inimesed, kelle elu ja tegemised annavad saartele erilise näo. Oma näo (ja seda sõna otseses mõttes) on saarte inimesed andnud ka meie ajakirjale. Esikaanel tervitab Sind saarlane Laura ja tagakaanel hiidlane Indrek.

Võta see ajakiri kaasa diivanile, kohvikusse või laevatekile. Loe aeglaselt. Unista suurelt. Ja kui saarte kutse muutub lehekülgi pöörates aina tugevamaks, siis tea: saared ootavad sind, alati!

Dearest reader

On Saaremaa, Hiiumaa, Muhu, Ruhnu, Vilsandi and Abruka, the sea and the land have taught the people how to live in harmony with nature and how to preserve the islands' pristine and untouched beauty.

No matter which of the islands you're heading toward on the ferry, people always say that time moves at its own pace here. Perhaps a vacation on the islands is a rare chance to reclaim time and to truly be present.

This magazine invites you to pause and take in the islands of Western Estonia, both from a bird's-eye view and up close. Between the covers of this magazine, you'll find the time and the space for reflection–which is, in truth, a luxury these days. Perhaps it is the time spent together, the pristine nature, the starry skies, the silence, the sea breeze, or the sunshine on your face? There are those on the islands for whom these are a natural part of life. Within these pages, we will hear from people whose lives and activities give the islands their unique character. The islanders have also lent their faces (literally) to our magazine. On the front cover, you are being greeted by Laura, from Saaremaa, and on the back cover, by Indrek, from Hiiumaa.

So take this magazine with you to the couch, the café, or the deck of the ship. Read it slowly. Dream big. And if the islands' call grows stronger with every turn of the page, know this: The islands are waiting for you, always!



ILLUSTREERINUD: KRISTEL PURJE

Uhkelt kenad saarte saadikud

Intervjuu: Kadri Kirikal Saadikute fotod: Martin Kirikal

The Proud Island Ambassadors

Foto: Pridu Saart









Mõnel on elus kohe rohkelt õnne. Sedavõrd, et olgugi võrsunud mujal, kannavad elumere lained neid saarte rannikule. Nimelt ei pea saarelaseks tingimata sündima – selleks saab meretuules painduda. Sest kui see ajakiri lugejale midagi rõhutada soovib, siis kõlab see tõde nõnda: saarelisus on eelkõige tunne. Ja see tunne võib tärgata igaühes – selle elava tõestusena jagavad oma lugusid Heli, Mart, Taivo, Eeva, Margit ja Horret.

Saaremaal töötavad ka "sisseviskajad", kes kõiki, keda artikkel inspireeris aitavad saarele kolimisel. Aitavad üles leida nii hea ameti, sobiva elukoha ja võibolla isegi seenemetsa.
www.minusaaremaa.ee

Some people are simply blessed with an abundance of good fortune in life. So much so that, even though they were born elsewhere, the waves of life carry them to the island shores. After all, one doesn't necessarily have to be born an islander–one can become one by bending to the sea breeze. Because if this magazine speaks to its readers, the truth rings out like this: Island life is, above all, a feeling. And that feeling can awaken in anyone–as living proof, Heli, Mart, Taivo, Eeva, Margit, and Horret share their stories.

Saaremaa also has dedicated coordinators who help anyone inspired by this article make the move to the island. They can assist with finding a great job, suitable housing, and perhaps even the perfect mushroom-picking forest.
www.minusaaremaa.ee



Heli Hahndorf

Heli Hahndorf (47) on pärit Kesk-Eestist. Aastaid käisid abikaasaga Hiiumaal sõbra juures külas puhkamas, kuniks soetasid siia ka endale maatüki. Umbes 20 aastat tagasi otsustasid nad, et ei taha enam Hiiumaal lihtsalt puhkamas käia ja siis vastumeelselt tagasi pealinna sõita, vaid valisid südame järgi vastupidise suuna: elada seal, kus on hea olla. Nii sündisid ja kasvasidki Heli lapsed Hiiumaal. „Minu kodu on siin ja teist varianti ei ole ma kunagi tõsiselt kaalunud. Olen väga tänulik, et lapsed peavad Hiiumaad oma koduks – ja mina samuti. See on minu saar ja olen südamest tänulik, et hiidlased on meie pere omaks võtnud – see tunne, et sind päriselt vastu võetakse ja oma ringi lubatakse, on ülioluline ja hindamatu," ütleb Heli.

Praegu tegutseb Heli Hiiumaal elustiiliettevõtjana. Pähkli talus tegutseb nende pereettevõte, mis toodab looduslikke spaa- ja sauna- tooteid Hiiuiluhoolduse brändi all. Lisaks pakuvad nad majutust õuel asuvas Pähkli ürgtarekeses ning igal suvel – tänavu juba 17. korda – avavad nad Hiiumaa väravas, Heltermaa sadamas saare suurima käsitöö- ja omatoodangu poe.

Mis on sinu jaoks see saarte „miski", mis siin hoiab?

Armastan Hiiumaad jäägitult. Veedan palju aega looduses, ammutan inspiratsiooni päikeseloojangutest, jalutuskäikudest mere ääres ja matkamisest. Minu jaoks on oluline, et kõik, mida teen, sünniks heast tundest ja rõõmuga. Nüüdseks on kõik mu tegevused Hiiumaast läbi põimunud. Hiiuihuhoolduse ideed sünnivad just siin: metsas, mere ääres, saare tuules. Need ei saaks mujal sündida ega kasvada. Iga toote taga on mõni päris lugu: mõni rada, mõni lõhn, mõni paat, mis just parasjagu merel loksub. Saar annab mu loomingule rütmi – rahuliku, sügava ja eheda.

Heli Hahndorf (47) is from Central Estonia. For years, she and her husband visited a friend on Hiiumaa for vacations until they bought a plot of land there themselves. About 20 years ago, they decided they no longer wanted to simply vacation on Hiiumaa and then reluctantly return to the capital; instead, they followed their hearts and chose the opposite path: To live where they felt at home. And so, Heli's children were born and raised on Hiiumaa. "My home is here, and I've never seriously considered any other option. I'm really truly grateful that my children consider Hiiumaa their home–and so do I. This is my island, and I'm deeply grateful that the people of Hiiumaa have embraced our family–that feeling of being truly accepted and welcomed into their circle is incredibly important, and priceless," says Heli.

Currently, Heli runs a lifestyle business on Hiiumaa. Their family business operates out of Pähkli Farm, producing natural spa and sauna products under the Hiiuiluhooldus brand. In addition, they offer accommodations in the Pähkli log cabin located in the yard, and every summer–this year for the 17th time–they open the island's largest handicraft and local produce shop at the gateway to Hiiumaa, Heltermaa Harbor.

What is that "something" about the islands that keeps you here?

I love Hiiumaa unconditionally. I spend a lot of time in nature, drawing inspiration from sunsets, walks by the sea and hiking. For me, it's important that everything I do comes from a good feeling and joy. By now, all my activities have become intertwined with Hiiumaa. The ideas for Hiiuiluhooldus are born right here: In the forest, by the sea, in the island breeze. They could not be born or grow anywhere else. Behind every product is a real story: A trail, a scent, a boat bobbing on the sea at that moment. The island gives my work a rhythm–calm, deep and authentic.

Mind kõnetavad esimesed sinililled, anemoonid ja karikakrad, varasuvised metsmaasikad, pärnaõite mesimagus lõhn ja perepoegade püütud kala, millest peremees Kalle alati midagi head teeb. Inspiratsiooni annavad ka kohalikud inimesed. Nende oskus elada vaikselt, tagasihoidlikult ja traditsioonidele truult, nende huumor, rahu ja iselaadne ajatunnetus – see kõik on mind väga palju mõjutanud.

Armastan esimest lund, tuulevaikseid õhtuid ja tormile eelnevat vaikset ärevust – seda tunnet, kui ei teagi, kas laev homme sõidab. Mu enda paigad – ujumiskoht, mõtisklemise kivi ja päikese tervitamise rannad – hoiavad mind tasakaalus. Mulle väga meeldib, et minu rand on kivine ja liigirikas, selline väike maailm omaette. Ja suvine ujumine – see on minu jaoks täiesti asendamatu. Ma ei kujuta ette elu kuskil sisemaal, kus ei saa iga päev lihtsalt ujuma minna. Mis elu see üldse oleks?

Mida on saartelt õppida?

Rahu ja kannatlikkust. Siin elades olen muutunud ajakasutuse suhtes rahulikumaks. Mõistan nüüd, et ei pea kogu aeg ringi rapsima – asjad saavad tehtud siis, kui selleks õige hetk tuleb. Oskan talvist vaikust tõeliselt hinnata: see pole vaikus-vaikus, vaid selline pehme vaikus, mis paneb mõtte selgemalt kõlama. Ka aastaaegade vaheldumine on muutunud oluliseks: kevade õrnus, suve elavus, sügise rahu ja talve sügavus annavad igale ajale

I am moved by the first bluebells, anemones and daisies, the early-summer wild strawberries, the honey-sweet scent of linden blossoms, and the fish caught by the family's sons, which Kalle, the master of the house, always turns into something delicious. The local people also provide inspiration. Their ability to live quietly, modestly, and true to tradition, their humor, peace, and unique sense of time–all of this has influenced me greatly.

I love the first snow, the windless evenings, and the quiet anticipation before a storm–that feeling when you don't even know if the boat will sail tomorrow. My own special spots–my swimming spot, my meditation rock, and the beaches where I greet the sun–keep me grounded. I really love that my beach is rocky and teeming with life, a little world of its own. And summer swimming–that is absolutely irreplaceable for me. I can't imagine life somewhere inland where I can't just go for a swim every day. What kind of life would that even be?

What can we learn from the islands?

Peace and patience. Living here, I've become more relaxed about how I use my time. I now understand that I don't have to rush around all the time–things get done when the right moment comes. I truly appreciate the winter silence: It's not just silence for silence' sake, but a soft silence that makes thoughts ring out more clearly. The changing of the seasons has also become important: The tenderness of spring, the liveliness of summer, the peace of autumn, and the depth of winter give each season its own meaning. What makes Hiiumaa special is that it's a place

> „Mõistan nüüd, et ei pea kogu aeg ringi rapsima..."

> "I now understand that I don't have to rush around all the time..."



Foto: Priidu Saart

oma mõtte. Hiiumaa erilisus on see, et ta on meretagune paik – justkui eraldatud, aga mitte eemal. Vahel on hea, kui meri paneb sulle väikese pausi peale ja ütleb: „Võta nüüd rahulikult."

Nõuanne, mida saartel külastada, kogeda või märgata.

Kui juba Hiiumaa, siis alusta merest. Soovitan Naistlaiu sadamast Endliga merele minna. Ta ei ole lihtsalt paadimees – ta on tulvil ehedat kohalikku kogemust. Temaga saad alati rohkem kui sõidu.

Kindlasti tasub külastada väikesaari ja laide. Üle mere liikumine – olgu ilm milline tahes – puhastab, rahustab ja inspireerib. See talletub närvisüsteemi.

Kindlasti astu läbi Heltermaa sadamas asuvast Hiiumaa suurimast käsitöö- ja omatoodangu poest. Seal on kogu talve jooksul inimeste kätega loodud toodang – väikesed lood, mis jutustavad väga ausalt ja südamlikult, mida siin saarel tehakse ja väärtustatakse. Üks klient ütles: „Mis vahe on Hiiumaal ja Muhumaal? Kui Muhumaalt ostetakse kaasa leiba, siis Hiiumaalt leiba ja seepi." Seega leia üles oma lemmik Hiiumaa käsitööseep ja maitse Hiiu leiba. Üleüldse soovitan alati otsida üles kohaliku: kohaliku maitse, kohaliku lõhna, kohaliku inimese, kohaliku käsitöö. See on parim viis saart päriselt kogeda, mitte ainult vaadata.

beyond the sea–as if separated, yet not far away. Sometimes it's nice when the sea gives you a little break and says: "Take it easy now."

Tips on what to visit, experience, or notice on the islands.

If you find yourself in Hiiumaa, start with the sea. I recommend heading out to sea from Naistlai Harbor, with Endel. He's not just a boatman–he's brimming with authentic local experience. With him, you always get more than just a ride.

It's definitely worth visiting the small islands and islets. Traveling across the sea–no matter the weather–cleanses, calms, and inspires. It's imprinted on your nervous system.

Be sure to stop by Hiiumaa's largest handicraft and local produce shop, located in Heltermaa Harbor. You'll find handmade goods there–little stories that honestly and warmly convey what is made and cherished on this island. One customer said: "What's the difference between Hiiumaa and Muhu island? While you can buy bread from Muhu, then from Hiiumaa you can buy bread, plus soap." So find your favorite Hiiumaa handmade soap and sample Hiiu bread. In general, I always recommend seeking out the local: Local flavors, local aromas, local people, local crafts. This is the best way to truly experience the island, not just by looking at it.

Mart Haber & Taivo Piller

Mart (48) ja Taivo (56) on disainerid ja rahvusvahelise sisekujundusbrändi Shishi asutajad. Ehkki nad kumbki pole saartelt pärit, leidsid nad 2009. aastal Muhu saarel majakavahimaja, millest sai nende suvekodu. Nüüd veedavad nad iga vaba hetke Muhus. „Muhu on kindlasti koht, kus vaim puhkab. Saared laevad – siin oldud aeg annab jõudu. Meie maja on külas viimane ja siin on tunne, nagu elaks vanajumala seljataga," kirjeldab Mart.

Mart (48) and Taivo (56) are designers and the founders of the international interior design brand Shishi. Although neither of them is originally from the islands, in 2009 they found a lighthouse keeper's house on Muhu Island, which became their summer home. Now they spend every free moment on Muhu. "Muhu is definitely a place where the spirit rests. The islands recharge you–the time spent here gives you strength. Our house is the last one in the village, and here it feels like living in the shadows of the old gods," Mart describes.

Mis on teie jaoks see saarte „miski", mis siin hoiab?

Rahu, vaikus ja kindlasti mere lähedus. Üks imelisemaid aegu saartel on lumerikas ja külm talv, kui meri on jääs – see on selline kirgastumisaeg. Muhu on kindlasti koht, kus vaim puhkab. Siin on tunne, et saad jälle iseendaks tagasi – eriti just pärast suitsusaunas käiku või sõrgitiiru metsas.

What is that "something" about the islands that keeps you here?

Peace, quiet, and definitely the proximity to the sea. One of the most wonderful times on the islands is the snowy, cold winter when the sea is frozen–it is a time of clarity. Muhu is definitely a place where the spirit finds rest. Here, you feel like you can become yourself again–especially after a visit to the smoke sauna or after a walk in the forest.

Mida on saartelt õppida?

Elamise kunsti. Ütlemata hea on näpud mullaseks saada, leiba küpsetada, kohalike püütud kala suitsutada ja lihtsalt olla. Seda argielu sageli ei paku. Selleks, et mõte hakkaks jooksma, on vaja olla üksi – kas toimetada aias või uidata looduses ja seda kõike saared ka pakuvad.

What can be learned from the islands?

The art of living. It is incredibly satisfying to get your hands dirty, bake bread, smoke locally caught fish, and just be. Everyday life rarely offers this. To let your thoughts wander, you need to be alone–whether working in the garden or wandering in nature–and the islands offer all of this.

Nõuanne, mida saartel külastada, kogeda või märgata.

Tasub püüda mitmel saarel käia. Meil õnnestus hiljuti käia jaanitulel nii Kihnus kui ka Ruhnus, mis oli väga äge kogemus. Samuti tuleb minna puutumata loodusesse: Abruka ja Vormsi metsad on kogu Euroopas unikaalsed. Saartel saab üksi looduses olla ja telkida päevi kedagi kohtamata. Kindlasti soovitame astuda läbi ka käsitööpoodidest, mis hoiavad elus saarte rikkalikku käsitöötraditsiooni.

Tips on what to visit, experience or notice on the islands.

It is worth trying to visit several islands. We recently managed to attend Midsummer bonfires on both Kihnu and Ruhnu, which was an amazing experience. You should also head into untouched nature: The forests of Abruka and Vormsi are unique in all of Europe. On the islands, you can be alone in nature and camp for days without meeting a soul. We definitely recommend stopping by the craft shops, which keep the islands' rich tradition of handicrafts alive.





Eeva Urmet

Eeva (31) on kutseline kalur, Planeet Ruhnu vetikafarmer ja veab koos abikaasaga Ringsu sadamakohvikut. Ehkki Ruhnu juurtega, ei ole ta alati Ruhnus elanud. Küll aga möödusid siin tema lapsepõlv ja täiskasvanuea suved ning saarel tutvus ta ka oma abikaasa Mihkliga. Tänavu kevadel soetasid nad saarele Isaksi-nimelise maatüki ja on iseäranis suur au ja tunnustus, et põlisruhnulaste järeltulijad pärandasid neile ka oma peremärgi.

Mis on teie jaoks see saarte „miski“, mis siin hoiab?

Mind inspireerib Ruhnu puhul kohanemise ja ise oma elu loomise väljakutse. Midagi pole meile siin kandikul ette antud – tuleb ise olla hakkaja, näha võimalusi ja luua enda ümber see maailm, kus on päriselt hea. Eraldatus muust maailmast muudab siinsed inimesed loovaks, mitmekülgseks ja iseseisvaks – mingil omal moel on iga saarel elav inimene inspiratsiooniks. Ja muidugi loodus ise: austus ja hool ümbritseva vastu on A ja O. Soov merekeskkonda parandada andis tõuke ka vetikakasvatusega alustamiseks. Läänemeri on nimelt üks enim eutrofreerunud meresid maailmas. Vetikakasvatus ei vaja väetiseid, vastupidi – eemaldab veest liigseid toitaineid, seob süsinikku ning võimaldab kasvatada oomega-3- ja oomega-6-rasvhapete, vitamiinide ning mineraalainete poolest rikkaid tervislikke ja maitsvaid vetikaid. Oleme viimased kolm aastat tegelenud kodumaiste vetikate populariseerimisega ja tunnen nii suurt rõõmu sellest, et teadlikkus sellest imelisest toorainest aina kasvab ning ka meil on selles oma väike osa. Ettevõtlus ühendab minu suured kired – kalapüügi, pärandkultuuri, vetikakasvatuse, keskkonnahoiu ja toidukunsti – ja avas ukse saarel elamiseks.

Suurimaks väärtuseks ja varaks pean siin aga oma peret. Pere loomine saarel andis mulle hoopis uue hoo. Kui varem hindasin üle kõige vabadust, siis nüüd näen, kui ilus on olla milleski kindel ja pühenduda. Tunnetan tugevalt, et iga Ruhnus elatud päev on eriline ega võta seda iseenesest mõistetavalt.

Eeva (31) is a professional fisherwoman, a seaweed farmer at Planeet Ruhnu, and runs the Ringsu Harbor café with her husband. Although she has roots in Ruhnu, she hasn't always lived there. However, she spent her childhood and the summers of her adult life here, and it was on the island that she met her husband, Mihkel. This past spring, they purchased a plot of land on the island called Isaksi, and it is a particularly great honor and recognition that the descendants of the island's original inhabitants bequeathed their family crest to them as well.

What is that "something" about the islands that keeps you here?

What inspires me about Ruhnu is the challenge of adapting and creating my own life. Nothing is handed to us on a silver platter here–you have to be resourceful, see opportunities, and build a world around yourself in which life is truly good. Isolation from the rest of the world makes the people here creative, versatile, and independent–in their own way, every person living on the island is an inspiration. And of course, nature itself: Respect and care for our surroundings are the be-all and end-all. The desire to improve the marine environment also provided the impetus to start seaweed farming. The Baltic Sea is, in fact, one of the most eutrophicated seas in the world. Seaweed farming does not require fertilizers; on the contrary, it removes excess nutrients from the water, sequesters carbon, and allows us to grow healthy and tasty seaweed rich in omega-3 and omega-6 fatty acids, vitamins, and minerals. For the past three years, we have been working to popularize domestic algae, and I am so delighted that awareness of this wonderful raw material is constantly growing and that we, too, have played a small part in this. Entrepreneurship brings together my greatest passions–fishing, heritage culture, seaweed farming, environmental conservation, and culinary arts–and has opened the door to life on the island.

But I consider my family to be my greatest value and asset here. Starting a family on the island gave me a whole new lease on life. Whereas I used to value freedom above all else, I now see how beautiful it is to be certain of something

Mida on saartelt õppida?

Elurõõmu saab ise luua. Kuigi Ruhnu on paradiisisaar, imeline ja võrratu sajas erinevas mõttes, on siin vägagi olemas oma põrgulik pool – isoleeritus, kibestumine, võõraviha. Mulle tundub, et mõnikord murrab elu Ruhnus nii mõnedki ilusad ootused ja lootused, millega siin uusi eluetappe alustatakse. Kui aga sellest läbi tulla ja ikkagi otsustada elu ehitamist saarel jätkata, siis see, mis sealt edasi saab, on imeline. Minu jaoks on see olnud uuel tasemel teadmine, et oled õiges kohas ja teed õiget asja. Ruhnu argipäev sisaldab alati midagi ägedat ja ehedat ning mulle meeldib siinse elu tsüklilisus – hoogne ja hullumeelne suvi ning talvine vaiksem aeg oma teistsuguste, heas mõttes „hullustega".



Foto: Reigo Jõe

Kui tulebki liigne tõsidus peale, siis saab ise palju teha, et elurõõm ruttu üles leida. Kui vaja, siis käia mandril teatris või kontserdil. Mere- ja metsamühina kõrval on sotsiaalne osa ka väga oluline, aga Ruhnus kehtib paljuski see, et kui tahad pidu, siis tuleb see ise korraldada!

Nõuanne, mida saartel külastada, kogeda või märgata.

Jõua kohale! Sellega on kõige raskem osa juba tehtud. Soovitan otsida üles laulva liiva, vaadelda hüljest, vestelda mõne kohalikuga ja avastada ägedaid kohalikke maitseid: suitsumudilat, käbimoosi ja vetikadžinni. Varu aega ka logelemiseks ja ole avatud seiklustele. Kuulsin, et sel suvel toimub Ringsu sadamakohvikus ka palju ägedat.

and to commit to it. I feel strongly that every day lived on Ruhnu is special, and I don't take it for granted.

What can we learn from the islands?

You can create joy in life yourself. Although Ruhnu is a paradise island, wonderful and incomparable in a hundred different ways, it certainly has its own hellish side: Isolation, bitterness, xenophobia. It seems to me that sometimes life on Ruhnu shatters quite a few of the beautiful expectations and hopes with which new stages of life are begun here. But if you make it through that and still decide to continue building your life on the island, what comes next is wonderful. For me, it has been a whole new level of realization that you are in the right place and doing the right thing. Everyday life on Ruhnu always offers something intense and authentic, and I love the cyclical nature of life here–the lively and crazy summer and the quieter winter time with its own kind of "crazy," but in a good way.

If things do get too serious, there's plenty you can do yourself to quickly rediscover the joy of life. If needed, head to the mainland for a play or a concert. Alongside the sounds of the sea and the forest, the social aspect is also very important; but on Ruhnu, the rule is often that if you want a party, you have to organize it yourself!

Tips on what to visit, experience, or notice on the islands.

Get there! That's the hardest part already done. I recommend finding the singing sands, watching the seals, chatting with a local, and discovering some awesome local flavors: Smoked mudfish, pine cone jam, and seaweed gin. Make time to relax and be open to adventure. I heard there's a lot of cool stuff happening at the Ringsu Harbor café this summer.

Margit & Horret Kuus

Horreti (46) ja Margiti (47) lugu algas hoopis pealinnas, kus saare poiss tutvus Kesk-Eesti tüdrukuga, kes oli terve elu mere lähedust igatsenud. Koos hakati saarele (esialgu suve) kodu otsima, aga siia jõudes taipas just Margit, et on kohale jõudnud. See tähendas väikest karjääripööret: filmist ja teatrist kirjutamise asemel hakkas Margit toiduajakirjanikuks ja kokaks, geenidesse kootud aiahobist sai hiljem floristi-lillekasvataja töö. Horret on rahvusvaheliselt tunnustatud helirežissöör, kelle eest tegi koroonaaeg stuudio sulgemise otsuse ära. Nüüd puhkab ta arvutitööst kätt ja kõrvu pikkadel jalutuskäikudel, niidab muru, taob muruväljakul poegadega palli, lennutab drooni ja kirjutab muusikat.

Mis on teie jaoks see saarte „miski", mis siin hoiab?

Armastus. Armastus üksteise vastu. Armastus mere vastu. Armastus looduse, rahu ja vaikuse vastu. Saare loodus ja tooraine kujundab päris otse meie mõlema loomingut. „Kõik ümbritsev ja söödav leiab koha Pilguse restorani menüüs ja mittesöödav, aga lihtsalt ilus läheb kimpudesse, pärgadesse, vaasidesse. Kuhu ka ei vaataks, kõik annab inspiratsiooni: nõgesed, kannikesed, käbid, kõrred, kibuvitsad, pihlakad..." räägib Margit. Horretil oli alguses raske lahti lasta ettekujutusest, et kui sind ei ole Tallinnas, siis sind ei ole olemas. Nüüd sobib ka temale ilmakärast eemal, looduse keskel askeldamine, sest põhimõtteliselt võib ta igal hetkel REC-nuppu vajutada ja filmi jaoks foone salvestama hakata. Saarekeskkond toetab nii tema tööd kui taastumist: meretuul puhub aju liikuvatest piltidest tühjaks ning näitab ausalt kätte, mis on elus jääv ja mis mitte.

Ka kogukonda ei saa alahinnata. Rahulik, aga tegus Leedri küla, hoomatava suuru-

Horret's (46) and Margit's (47) story actually began in the capital, where a boy from the island met a girl from Central Estonia who had longed for the sea her whole life. Together, they started looking for a (initially summer) home on the island, but upon arriving here, it was Margit who realized she had found her place. This meant a small career shift: Instead of writing about film and theater, Margit became a food journalist and cook, and her genetically inherited love of gardening later turned into a career as a florist and flower grower. Horret is an internationally recognized sound director, for whom the pandemic brought an end to studio work. Now he takes a break from working at the computer and gives his ears a rest on long walks, by mowing the lawn, playing ball with his sons on the grass, flying a drone and writing music.

What is that "something" about the islands that keeps you here?

Love. Love for one another. Love for the sea. Love for nature, peace, and quiet. The island's nature and raw materials directly shape both of our creative work. "Everything around us that's edible finds a place on Pilguse's menu, and what is not edible but simply beautiful goes into bouquets, wreaths and vases. No matter where you look, everything provides inspiration: Nettles, primroses, pinecones, reeds, rosehips, rowanberries..." says Margit. At first, it was hard for Horret to let go of that idea that if you're not in Tallinn, you don't exist. Now, he's also comfortable being away from the hustle and bustle, bustling about in the midst of nature, because in principle, he can press the REC button at any moment and start recording background footage for a film. The island environment supports both his work and his recovery: The sea breeze clears his mind of moving images and honestly reveals what endures in life and what does not.

The community shouldn't be underestimated either. The peaceful yet bustling village of

sega lasteaed ja kool Lümandas, kõik eluks vajalik käe-jala juures, nagu ütlevad lapsed. Sõrve kant ja üldse Lääne-Saaremaa on ka kõige päikesepaistelisem kant Eestis. Pikutame rannas nii jaanuaris kui detsembris, lihtsalt veidi rohkem riideid tuleb seljas hoida kui juulis. Saarelt lahkumiseks oleks vaja meid kõvasti veenda, samas kui siia jäämiseks polnud veenmist vaja – see oli armastus esimesest silmapilgust.

Mida on saartelt õppida?

Me pole elus nii palju uusi asju õppinud, kui 40ndates. Mõnes mõttes on see loomulik, väikese kogukonna omapära, et igaühel on mitu rolli, mitu ametit, sest töid on ümberringi tunduvalt rohkem kui saarel inimesi. Ja teisest küljest on ka ääretult äge, ja üleüldist ärevusfooni maandav, vaadata ennast kõrvalt: milleks inimene võimeline on ja mida ta suudab, kui sisemine motivatsioon kohtub muutuva maailma vajadustega.

Margit on hakanud siin saare vaikuses palju paremini oma intuitsiooni usaldama, sest siin teisiti ei saa. Võib ju kuulata küll, mis teised ümberringi räägivad või arvavad, aga ennast tuleb kõige rohkem kuulata. Horret kinnitab, et ilma ei ole mõeldavgi. Õigupoolest, seda vist saare kanguseks nimetataksegi – jonni ajada oma asja, isegi kui ükski tabel seda ei toeta.

Nõuanne, mida saartel külastada, kogeda või märgata.

Kui enamasti võetakse kaugesse maanurka reisides eesmärgiks seal võimalikult palju teha ja näha, siis saarele tulles võta pigem eesmärgiks mitte midagi teha. Lihtsalt istu suitsusauna ette pingile, kuula tuult. Viska ennast liivale pikali, kuula laineid. Kuula ritsikaid ja sookurgi, kuula, kuidas päike loojub ja udu laskub. Kuula vaikust. Kuula oma vere kohinat ja südamelööke. Kuula oma mõtteid. Homme jõuad jälle muretseda praamipileti, pangalaenu, bensiinihinna pärast. Aga täna oled meite juures ja ep tee mette kut midat.

Leedri, the manageable-sized kindergarten and school in Lümanda–everything you need for life is right at your fingertips, as the kids say. The Sõrve region, and Western Saaremaa in general, is also the sunniest part of Estonia. We lounge on the beach in January as well as in December; we just have to wear a few more layers than in July. It would take a lot to convince us to leave the island, whereas no convincing was needed to stay here–it was love at first sight.

What can we learn from the islands?

We haven't learned as many new things in our lives as we have now, in our 40s. In a way, that is natural–a characteristic of a small community–that everyone has multiple roles and jobs, because there are far more tasks to be done than there are people on the island. And on the other hand, it's also incredibly intense–and it helps ground the general sense of anxiety–to observe yourself from the outside: What a person is capable of and what they can achieve when inner motivation meets the needs of a changing world.

In the island's silence, Margit has begun to trust her intuition much more, because here there is no other way: You can certainly listen to what others around you say or think, but you must listen to yourself above all else. Horret confirms that it is unthinkable otherwise. In fact, I suppose that's what they call the island's tenacity–sticking to your guns, even if no statistics support it.

Advice on what to visit, experience or notice on the islands.

While traveling to a remote corner of the world usually involves aiming to do and see as much as possible, when you come to one of the islands, make it your goal to do nothing. Just sit on a bench in front of the smoke sauna and listen to the wind. Lie down on the sand and listen to the waves; listen to the crickets and the nightingales; listen to the sun setting and the fog rolling in; listen to the silence; listen to the rush of your blood and the beat of your heart; listen to your thoughts. Tomorrow you'll have time to worry again about ferry tickets, bank loans and gas prices. But today you are here with us and don't have to do anything.



Lind on õhus, kala vees, saared mo südames

Autor: Kristiina Maripuu

Kõik, kes on kuulnud Jaan Tätte „Sõprade laulu nr 4“, teavad, et õigupoolest kõlab selle loo refräänis rida „lind on õhus, kala vees, sina minu südames“.

> „Küllap on lindudel ja inimestel, kel saared südames, rohkem ühist, kui arvata võiks.“

Kuid Jaan on nõus, et saaredki võivad vabalt südamesse mahtuda. Selle kinnituseks saadab ta tervitused koduselt Vilsandilt – Eesti läänepoolseimalt asustatud saarelt, mis on ühtlasi ka üks lindude meelispaiku. „Kõik Eestis elavad linnud käivad õue pealt läbi,“ on Jaan seal elades täheldanud.

Saared tõesti meeldivad lindudele. Needki, kes sügise saabudes lahkuvad, leiavad kevade hakul kodutee, järgides kutset, mis aastast aastasse ikka värskelt mõjub. Mõned ei raatsigi siit ära minna. Küllap on lindudel ja inimestel, kel saared südames, rohkem ühist, kui arvata võiks.

Tõtt-öelda peegeldab „lind õhus“ ja „kala vees“ kogu saarelist olemust. Just selline see saareelu ongi: taeva ja mere vahel. Olgugi, et iga saar on otsekui omaette väike maailm, joonistub neist linnulennult terve pere, kus igaühel on oma nägu ja oma inimeste kenad lood. Nendest lugudest saab aimu, et saartel armastatakse ühtviisi nii loodust kui ka loovust ning töödesse-tegemistesse jagub nii ilu- kui ka huumorimeelt.

Martin: lindudega on peitus kolmetasandiline

„Ah et miks mulle meeldivad linnud?“ haarab Martin Vesberg küsimusest kinni vaat et poolelt lennult. Sõnadetagi on selge, et loodusel on selle noore mehe elus väga oluline roll. Tema huvi lindude vastu tärkas päris varajases nooruses ja võttis kuju ornitoloogi juhendatud loodusretkedel. Õige pea asus Martin Saaremaa linnuriigiga tutvust tegema omal käel ning 13-aastaselt pälvisid tema loodusfotod juba üleriigilist tähelepanu ja tunnustust.

Nüüd, kümme aastat hiljem, püsib tema linnuhuvi endistviisi erksana. „Kui Eesti imetajaliigid saab sõrmedel kokku lugeda, siis ühel kevadhommikusel jalutuskäigul üle 40 linnuliigi pildile saada pole mingi probleem,“ kirjeldab ta lindude suurt võlu. „Põnevust lisab seegi, et lindude liikumistrajektoore on keerulisem ennustada. Neljajalgsetega on ju lihtne: loed maastikku ja näed, kust keegi võib tulla ja kuhu minna. Lindude puhul saad ennustada vaid keskkonda tervikuna – kas üks või teine soolapp või lahesopp võiks sobida või mitte,“ selgitab Martin kaasahaaravalt, kus ja kuidas lindudega kohtuda.

„Lihtsustatult öeldes mängib fotograaf imetajatega kahetasandilist, lindudega aga kolmetasandilist peitust. Kui loomade eest saab millegi taha peitu pugeda, siis lindude eest tuleb lisaks veel kuskile alla minna. Olgu selleks siis varjevõrk, telk või madal kadakas.“ Viimaseid saartel õnneks jagub.



Illustreerinud: Kristel Purje

Paljudele on Martin teada-tuntud hoopis muusikuna ja see paneb temalt küsima ka linnuhäälte kohta. „Kui minna kevadel mere äärde, kus kasvab lehtpuid, on kohal selline sümfooniaorkester, et esialgu ei suuda ühtegi liiki eristada. See harilik saare metsatämber koosneb paljude helimeistrite laulust. Linnukooriga on nagu inimhäälega: igas häälikus sisaldub mitmeid noote ja intervalle, mis teevad kokku tämbri.“

Mõne aja eest jäljendas Martin sookure häälitsust klaveril. „Isenditi pool tooni siia-sinna erineb, aga üldiselt laulavad sookured samu noote. Sookurg ja tema visa olek siin meie heitlikus kliimas sai tegelikult mõni aeg tagasi laulu sisse ka pandud, aga ma ei ole seda veel ära salvestanud. Ehk tuleb veel põnevaid ideid,“ toob ta järjekordse näite, kuidas lindudest saavad alguse inspireerivad lood.

Alvar: iga laps võiks linnuhääli tunda

„Alvar on looduseuurija ja ta tunneb lindude hääli,“ teatab Kesk-Saaremaal 1. klassis õppiv Ellinor klassivenna Alvar Pilve tutvustamiseks. Lapsesuu ei valeta – sellele saarepoisile loodus tõesti meeldib ja loomulikult ka linnud. „Mulle meeldivad lindude hääled, sest need on nii erinevad ja saab ära arvata, mis linnuga on tegemist. Ma tean juba päris paljude lindude hääli, aga iga laps võiks hääle järgi mõne linnu ära tunda,“ utsitab Alvar teisigi lapsi „lindude keelt“ õppima.

Lemmiklindu Alvaril ei ole, sest tema arvates on kõik linnud omamoodi tähelepanuväärsed. Talvel jälgis ta suure huviga linnumaja sulelisi külalisi: „Meil käis palju rasvatihaseid ja varblasi, aga ka harakaid ja vareseid. Paar korda nägin leevikest ka, aga neid oli siiski vähe.“ Lindude juures tundubki talle kõik väga põnev, nii ka linnusuled, mida on igasugu ilusates värvides. „Lennata oleks äge, aga seda vist ikka õppida ei saa...“

lähevad linnuhuvilise poisi mõtted sellegipoolest lendu.

Alvar on seda meelt, et meil kõigil oleks lindudelt võimalik nii mõndagi õppida: „Inimesed võiksid paremini oma ümbrust tunda. Näiteks kajakad tulevad siis mere äärest ära, kui torm tulema hakkab – linnud saavad aru, et see on ohtlik,“ toob ta elulise näite, mis ilmestab saarelapse võrratut mere- ja loodusetarkust. Loodust võiks tõepoolest paremini tunda ja end selle loomuliku osana tajuda. Õnneks leidub saartel küllaga võimalusi, kuidas maast madalast loodusega lähedane olla või sellega lähedaseks saada.

Alvar lisab veel ühe tarkuse, mida ta on lindude toimetusi uurides tähele pannud: „Taaskasutust võiks ka inimesed rohkem lindudelt õppida. Linnud korjavad oma pesa jaoks kõik materjali taaskasutades, nagu oksad, saepuru, suled ja muu. Aga nad toksivad igal aastal issi pandud makrofleksi ka ära, et enda pesa soojemaks teha,“ on poiss linnuelu väljakutsetega peensusteni kursis.





Foto: Pilleli Läets

Unikaalse ehtebrändi eellugu ulatub aega, kui ta töötas õpingute ajal köögis kokana. Korraga jäi silma, et iga hommikusöögi valmistamisel jääb järele suur kogus munakoori, mis prügikasti visatakse. Sealt tekkiski idee püüda neid koolitöö käigus taaskasutada. Nii sündisidki disainehted, mis võitsid 2020. aastal Eesti disainiauhinna Bruno. Nüüdseks on EGG ehted lennanud juba laia maailma ning nende kandjaid on lisaks Euroopa riikidele ka Ameerikas, Kanadas ja Austraalias.

„Minu jaoks on taaskasutus nagu uuestisünd, millegi uue avastamine, loomine. Mitte miski siin universumis ei kao kunagi päriselt ja et seda näha, tuleks vaadata asju teise nurga alt," tõdeb Laura. Tema looming on pannud muidu nii tavalist muna hoopis uues valguses nägema, seda enam, et munakoor kui materjal on tema käe all saanud uusi kauneid toone. „Loodusel on meile anda nii palju värve. Kasutan munakoorte värvimiseks näiteks sibulat, peeti, sütt, vetikaid."

Laura soovib tulevikus endale ka mõnda päris oma kodulindu: kana, hane või parti. Seni tunneb ta rõõmu lindudest, mis on meie kõigi omad. „Minu jaoks on linnud tihti mõttepeatuseks. Kui näen lendavat lindu, siis sel hetkel jälgin teda ja muud mõtted kaovad." Tema lemmikud on aga suviste hommikute laululinnud. „Teed silmad lahti, päike on juba tõusnud ja kuuled, kuidas linnud ajavad omi asju," paneb Laura sõnadesse, mismoodi linnud hea tuju ja mõnusa tunde loovad.

Laura: munakoortest ehted on nagu uuestisünd

EGG ehted on imeline näide sellest, kuidas munakoor, mis on oma „töö" juba ära teinud, saab täiesti uue elu, muutudes oma õrnast olekust millekski väga tugevaks ja püsivaks. „Munakoortest ehted on tõesti midagi sellist, mida pole varem kohatud," rõõmustab Laura Saks, saaremaise EGG ehtebrändi looja.

„Paraku ei süvene me igapäevaasjadesse enam nii põhjalikult. Tegelikult on meie ümber palju materjale, mille lähemal uurimisel võib avastada enda jaoks midagi uut ja loomingulist. Samamoodi on munakoorega, mida kohtame küll igapäevaselt, aga suuremat tähelepanu sellele ei pööra. Ega minagi ei näinud kohe munakoore potentsiaali, kuid katsetuste tulemusena mõistsin, mis on selle tugevused ja nõrkused," räägib Laura, märkides, et munakoor on väga habras ja seetõttu on seda materjalina kasutada üpriski keeruline.

> „Munakoortest ehted on tõesti midagi sellist, mida pole varem kohatud"



Foto: Pilleli Läets



Foto: Martin Kirikal

Mai: riietuses jagub linde pealaest jalatallani

Lindude graatsiline ilu on ajast aega inspiratsiooni pakkunud. Muhus saab linnumustreid imetleda Muhu Muuseumi püsiekspositsioonis, aga osa tekstiilidest on peidus ka hoidlas. „Tekstiilinäitusel võiks külastaja lausa nõuks võtta üles otsida, mitu lindu silma hakkab," esitab muuseumi varahoidja Mai Meriste haarava üleskutse. „Vanadel tekstiilesemetel on linde tõesti armastatud hoopis rohkem kui loomi. Viimastest meenuvad esimese hooga ainult koer, kass ja hobune, lisaks kenad putukad: liblikas ja kärbes," loetleb Mai ning lisab, et peale riideesemete leidub linde näiteks tekkidel ja käterättidel. „Riietuses võib neid leida pealaest jalatallani – tanudel, särgi rinnalappidel ning sukkadel-kinnastel. Linde kannatab kududa, tikkida ja ristpistes tikkida." Ajaliselt eelneb Muhus geomeetriline ristpistetikand nooremale lilltikandile, aga linde on armastatud nii ühel kui ka teisel ajajärgul.

Kõige tähenduslikum tundubki linnumotiiv ise ning siniste, kollaste ja mitmevärviliste linnukeste puhul jääb sageli selgusetuks, mis liiki linnuga võiks tegu olla. Ilutegijal endal võis seejuures mõtteis-meeltes olla muidugi mõni päris konkreetne linnuke. Mai sõnul on äratuntavad tui, nonn ja kuku ehk tuvi, vares ja kägu. „Tuvipaarid leiab näiteks pulmatekilt, mis on veel vanemas ristpistetikandis. Neile tekkidele on omane tsentraalkompositsioon ja sümmeetria, nii et tuikesi on paarina istumas igas neljas teki nurgas, kokku seega kaheksa," maalib Mai harmoonilise kujutluspildi. Tuvi järgi on nimetuse saanud ka teatud sinine värvitoon, mis kannab nime tuisinine. „Tuvikesi on ka särkide rinnalappidel. Ilusama särgi tegi pruut pulmadeks nii enesele kui ka peigmehele. Tuvi on üldiselt peetud rahumeelseks ja armastusväärseks, nii et kui muhulane tahab kedagi hea sõnaga kostitada, võib ta öelda tuiu või tuike," annab Mai kasuliku vihje.

Usuti, et kurja hoiab eemal kukk, keda on peetud tarkuse ja usinuse sümboliks. Oma kaarja sabaga on ta hõlpsasti äratuntav nii kudumites kui ka ristpistetikandis. „Kindakirjades leidub lisaks musti linnukesi, keda on peetud varesteks. Ka varesele polnud eriti etteheiteid ning teda peeti targaks linnuks. Kägu seevastu tekitas kahtepidi tundeid, sest võis tuua nii õnne kui ka õnnetust. Hoolimata vastakatest tunnetest, leiame käo pulmatekilt – peame uskuma, et oli õnnekägu," jutustab Mai. Muide, Muhus usuti, et „kui kukulind kukub paremast küljest, see pidi ead tähendama".

Raul: kormoraniga ei läinud nagu kajakasupiga

Küllap teab iga hiidlane lugu sellest, kuidas Käina mees näinud teepervel surnud varest, pidanud hobuse kinni, võtnud varese üles ja visanud vankrisse, öeldes ise: „Ähk leheb taris." Aasta hiljem logistas ta vankriga samast kohast mööda ja seepeale meenus vares, kes ikka veel vankris vedeles. „Ei läind taris," nentis mees ja viskas varese kraavi tagasi. Vast isegi levinum on versioon, kus mees varese taskusse pistis, kuid muus osas on lugu ise ja ka lõpptulemus sama.

„Hiiumaa on lugude saar," on Hiiu Lehe peatoimetaja Raul Vinni veendunud. Vanamehe ja varese lugu on tema sõnul märksa sügavam, kui esmapilgul tundub. „Samamoodi nagu Hiiumaa on tegelikult hoopis suurem, kui ta kaardi pealt paistab. Nendest suurustest arusaamiseks tuleb aga veidi aega saarel veeta," teab Raul omast käest, olles ise jätkuvalt saarlane, kuid hingates nüüd juba aastaid Hiiumaa rütmis. „Kõigepealt on see lugu ehtne hiiu nali, millest võõras kohe ei pruugi aru saadagi, kui hiidlane seda surmtõsise näoga räägib. Noogutad aga kaasa ja kui lõpuni jõutakse, siis võtab sekundi või kaks ja ütled oma peas „Aaaaaaaaaaa!". Jõudis kohale." Raul tõdeb, et see nali võib tunduda mõnevõrra halvustav: „No kes saab olla nii rumal, et surnud linnu taskusse topib. Aga kas on ikka rumal? Hiidlane on oma olemuselt alalhoidlik. Eks seda on õpetanud ümberkaudne meri ja kaugus mandrist. Iial ei või teada, millal midagi vaja läheb," kirjeldab ta saarerahva elutarkust. Olgugi, et alahoidlikkuses ei söösteta kõiksugu uuendustega kaasa (loe: ootame-vaatame), ollakse siiski avatud meelega, mis viib lahenduste leidmisel raamist välja.



Tõmmates mehe ja varese looga paralleeli, meenub kormoran – lind, keda pole siiani tõesti kellelgi tarvis läinud. „Pigem annaksid kalamehed kõik, et see nuhtlus kaoks," ütleb Raul igasuguse liialduseta. Ometi ei ole halba ilma heata. „Kui me otsustasime Hiiumaa koka Mihkel Heinmetsaga kormorani panni peale panna, peeti meid hulludeks. Et kindlasti läheb nagu kajakasupiga: paned kajaka potti ja keedad ja maitsestad ja keedad veel. Ja siis viskad ära nii kajaka kui ka poti. Aga ei läinud nii, vaid hoopis väga maitsvad road tulid." Kes teab, võib-olla saabki kormoranifileest või pasteedist ühel päeval iga Hiiumaa restorani uhkus? Raulil on sellesse igal juhul küllaga usku. „Nii veidralt, kui see ka ei kõla, võib millegi söömine sellele asjale teinekord hoopis uue vaate anda. Kes on käinud ja näinud, milline on kormoranide elukoht, siis midagi meeldivat seal ei ole, kuid olles kormorani söönud, sai see lind minu jaoks hoopis teise mõõtme."

Hiiumaa kohta ütleb Raul, et see on lindude kuningriik. „Üks märk kevadest on Hiiumaal kindlasti rändlindude saabumine. Kohati on see nii massiline, et jääd lihtsalt vaatama. Või merelinnud, keda passib lihtsalt mere ääres istudes vaadata või kuulata. Sest uskuge või mitte, Hiiumaal on täiesti võimalik paradiislikul rannal üksindust nautida," võtab Raul saartel kogetava meelerahu ja vabaduse meisterlikult kokku.

Birds in the sky, you know how I feel

Author: : Kristiina Maripuu

A reference to Nina Simone's song "Feeling good" is accurate while looking at the sky above the islands...

And birds truly love the islands. Even those who leave when autumn arrives find their way home at the start of spring, following a call that feels fresh, year after year. Some simply cannot bear to leave. Surely birds and people who hold the islands in their hearts have more in common than one might think.

Truth be told, "a bird in the air" and "a fish in the sea" reflect the very essence of island life. That is exactly what island life is like: Between the sky and the sea. Although each island is like a small world of its own, from a bird's-eye view they form a whole family, where each has its own character and its own people's lovely stories. These stories give a sense that on the islands, nature and creativity are equally cherished, and that their work and daily life are infused with both a sense of beauty and a sense of humour.

Martin: Birds offer a three-layered mystery

"Ah, why do I like birds?" Martin Vesberg seizes upon the question almost "mid-flight." It goes without saying that nature plays a very important role in this young man's life. His interest in birds emerged at a very early age and took shape during nature excursions led by an ornithologist. Soon after, Martin set out to explore the birdlife of Saaremaa on his own, and by the age of 13 his nature photographs were already garnering nationwide attention and recognition.

Now, 10 years later, his passion for birds remains as vibrant as ever. "While Estonia's mammal species can be counted on one hand, capturing over 40 bird species on a single spring morning walk is no problem at all," he says, describing the great allure of birds. "It's also exciting because birds' flight paths are harder to predict. With four-legged animals, it's simple: You read the landscape and see where something might come from and where it might go. With birds, you can only predict the environment as a whole–whether one or other salt marsh or bay might be suitable or not," Martin explains engagingly, detailing where and how to encounter birds.

"Simply put, a photographer plays a two-level game of hide-and-seek with mammals, but a three-level game with birds. While you can hide behind something to conceal yourself from animals, with birds you also have to go somewhere below the horizon. Whether that's a camouflage net, a tent, or a low juniper bush." Fortunately, there is plenty of the latter on the islands.

To many, Martin is actually better known as a musician, which leads to questions about bird calls as well. "If you go to the seaside in spring, where deciduous trees grow, there's such a symphony orchestra that at first you can't distinguish any individual species. This common island forest chorus consists of the songs of many

sound masters. A bird choir is like the human voice: Every sound contains several notes and intervals that together make up the timbre."

A while ago, Martin imitated the call of a crane on the piano. "Individuals differ by half a tone here and there, but generally cranes sing the same notes. The crane and its resilience in our volatile climate were actually incorporated into a song a while back, but I haven't recorded it yet. Maybe more exciting ideas will come," he offers as another example of how birds give rise to inspiring songs.



Photo: Martin Vesberg

Alvar: Every child should be able to recognize bird calls

„Alvar is a nature explorer and he recognizes bird calls," says Ellinor, a first-grader in Central Saaremaa, introducing her classmate Alvar Pilve. A child's mouth doesn't lie–this island boy truly loves nature and, of course, birds. "I like bird songs because they're so different, and you can guess what kind of bird it is. I already know the songs of quite a few birds, but every child should be able to recognize a bird by its song," Alvar says, urging other children to learn "the language of birds."

Alvar doesn't have a favourite bird, because in his opinion, all birds are remarkable in their own way. In the winter, he watched the feathered guests at the birdhouse with great interest. "We had lots of great tits and sparrows, but also magpies and jays. I saw a few goldfinches too, but there weren't many of them," he says. Everything about birds seems fascinating to him, including their feathers, which come in all sorts of beautiful colours. "It would be awesome to fly, but I guess you can't really learn that..." The bird-loving boy's thoughts take off, nonetheless.

Alvar believes that we all have a lot to learn from birds: "People could be more aware of their surroundings. For example, seagulls fly away from the coast when a storm is coming–the birds understand that it's dangerous," he offers as a real-life example that illustrates the island boy's unparalleled wisdom about the sea and nature. We could indeed get to know nature better and perceive ourselves as a natural part of it. Fortunately, there are plenty of opportunities on the islands to be close to nature from a young age, or to grow close to it.

Alvar adds another insight he's noticed while observing birds. "People could also learn more about recycling from birds. Birds gather all sorts of materials for their nests by recycling things like twigs, sawdust, feathers, and more. But they also peck away at the Macroflex my parents laid down each year, to make their nest warmer," he says. The boy is well-versed in the intricacies of bird life.



Photo: Pilleli Läets



The story behind this unique jewellery brand dates back to when she worked as a cook in a kitchen, during her studies. She suddenly noticed that every time breakfast was prepared, a large amount of eggshells was left over and thrown in the trash. That is where the idea came from to try to reuse them as part of her school project. This is how the jewellery designs were born, which won the Estonian Bruno design award in 2020. As of now, EGG jewellery has spread far and wide, and its wearers can be found not only in European countries but also in the United States, Canada, and Australia.

''For me, reuse is like a rebirth–discovering and creating something new. Nothing in this universe ever truly disappears, and to see that, you must look at things from a different angle,'' Laura says. Her work has shed a whole new light on the otherwise ordinary egg, especially since eggshells, as a material, have taken on beautiful new hues under her hands. ''Nature has so many colours to offer us. For example, I use onions, beets, charcoal, and seaweed to dye the eggshells.''

In the future, Laura hopes to have some birds of her own: A chicken, a goose, or a duck. For now, she finds joy in the birds that belong to all of us. ''For me, birds are often a moment of reflection. When I see a bird flying, I watch it for a moment, and all other thoughts fade away.'' Her favourites, however, are the songbirds of summer mornings. ''You open your eyes, the sun has already risen, and you hear the birds going about their business,'' Laura puts into words as to how birds create a good mood and a pleasant feeling.

Laura: Eggshell jewellery is like a rebirth

EGG jewellery is a wonderful example of how an eggshell, having already done its ''job,'' can be given a completely new life, transforming from its delicate state into something very strong and durable. ''Eggshell jewellery is truly something you haven't seen before,'' says Laura Saks, the creator of the Saaremaa-based EGG jewellery brand.

''Unfortunately, we no longer delve into everyday things as deeply as we used to. In fact, there are many materials around us that, upon closer examination, can reveal something new and creative. The same goes for eggshells, which we encounter every day but don't pay much attention to. I didn't immediately see the potential in eggshells either, but through experimentation, I came to understand their strengths and weaknesses,'' says Laura, noting that eggshells are very fragile and therefore quite difficult to work with as a material.

> ''Eggshell jewellery is truly something you haven't seen before''

Mai: Birds adorn clothing from head to toe

The graceful beauty of birds has long been a source of inspiration. On Muhu, bird patterns can be admired at the Muhu Museum's permanent exhibition, though some textiles are also hidden away in storage. "At the textile exhibition, visitors can even challenge themselves to see how many birds they can spot," says Mai Meriste, the museum's curator, issuing a captivating challenge. "On old textiles, birds were truly loved far more than animals. When it comes to animals, the first that come to mind are only dogs, cats, and horses, plus some lovely insects: Butterflies and flies," Mai lists, adding that besides clothing, birds can be found on items like blankets and hand towels. "On clothing, they can be found from head to toe–on aprons, shirt front panels, socks and mittens. Birds can be woven, embroidered, and cross-stitched." Chronologically, geometric cross-stitch embroidery in Muhu predates the younger floral embroidery, but birds have been beloved in both eras.

The bird motif itself seems to be the most significant, and in the case of blue, yellow, and multi-coloured birds, it often remains unclear what species of bird it might be. The embroiderer herself, of course, may have had a very specific bird in mind. According to Mai, the tui, nonn, and kuku–that is, the dove, crow, and cuckoo–are recognizable. "Pairs of doves can be found, for example, on wedding blankets, which feature an even older cross-stitch pattern. These tablecloths are characterized by a central composition and symmetry, so that the doves are depicted sitting in pairs in every fourth corner of the tablecloth, for a total of eight," Mai says, painting a harmonious picture. A certain shade of blue has also been named after the dove, known as tuisinine. "Doves are also found on the breast panels of shirts. The bride made the most beautiful shirt for both herself and the groom for the wedding. The dove is generally considered peaceful and lovable, so if a Muhu resident wants to compliment someone, they might say tuiu or tuike," Mai offers as a helpful tip.

> "On old textiles, birds were truly loved far more than animals."

It was once believed that the rooster, considered a symbol of wisdom and diligence, keeps evil at bay. With its curved tail, it is easily recognizable in both knitting and cross-stitch. "In embroidery, there are also small black birds, which are thought to be crows. The crow, too, was not particularly disliked and was considered a wise bird. The cuckoo, on the other hand, evoked mixed feelings, as it could bring both good luck and misfortune. Despite these conflicting feelings, we find the cuckoo on wedding blankets–we have to believe it was a lucky cuckoo," Mai explains. By the way, in Muhu, the belief was that "if a cuckoo bird falls from the right side, it was supposed to mean good luck."



Photo: Martin Kirikal

Raul: It didn't go as bad with the cormorant as it did with the seagull

Surely every local knows the story of how a man from Käina saw a dead crow by the roadside, reined in his horse, picked up the crow, and threw it into the wagon, saying to himself: "Maybe it'll bring good luck." A year later, he drove his cart past the same spot and then remembered the crow, which was still lying in the cart. "It wasn't needed after all," the man said and threw the crow back into the ditch. Perhaps even more common is the version where the man put the crow in his pocket, but otherwise the story itself and the outcome are the same.



"Hiiumaa is an island of stories," says Raul Vinni, editor-in-chief of local newspaper Hiiu Leht, with conviction. According to him, the story of the old man and the crow is far deeper than it seems at first glance. "Just as Hiiumaa is actually much larger than it appears on the map. To understand these dimensions, however, you have to spend a little time on the island," Raul says. He knows this from personal experience. Born and raised on Saaremaa, he has now been living in tune with Hiiumaa's rhythm for years "First, this story is a genuine Hiiumaa joke that an outsider might not immediately get when a local tells it with a deadpan expression. But you nod along, and when it's over, it takes a second or two before you go 'Aaaaaaaaaaa!' in your head. It got through." Raul admits that this joke might seem somewhat derogatory. "Well, who could be so stupid as to stuff a dead bird into their pocket? But is it stupid, truly? A Hiiumaa native is conservative by nature. I suppose the surrounding sea and the distance from the mainland have taught them that. You never know when you might need something," he describes the islanders' wisdom. Although this conservatism means they don't rush to embrace all kinds of innovations (read: Let's wait and see), they still have an open mind, which leads them to think outside the box when finding solutions.

Drawing a parallel with the story of the man and the crow, the cormorant comes to mind–a bird that, to this day, no one has really needed. "If anything, fishermen would give anything to see this scourge disappear," says Raul, without any hint of exaggeration. Yet every cloud has a silver lining. "When we decided to put cormorant on the menu with Hiiumaa chef Mihkel Heinmets, people thought we were crazy. They figured it would turn out just as it had with seagull meat: You put the seagull in a pot, boil it, season it, and boil it some more. And then you throw away both the seagull and the pot. But it didn't turn out that way; instead, we ended up with some very tasty dishes."

Who knows, maybe one day cormorant fillet or pâté will become the pride of every restaurant on Hiiumaa? Raul certainly has plenty of faith in that outcome. "As strange as it may sound, eating something can sometimes give you a whole new perspective on it. Anyone who's been there and seen where cormorants live will know there is nothing pleasant about them, but after eating cormorant, that bird took on a whole new dimension for me."

Regarding Hiiumaa, Raul says it is a kingdom of birds. "One sure sign of spring on Hiiumaa is the arrival of migratory birds. At times, it's so vast that you just stop to watch. Or the seabirds, which you can simply watch or listen to while sitting by the sea. Because, believe it or not, on Hiiumaa it's entirely possible to enjoy solitude, on a paradise-like beach," Raul masterfully sums up the peace of mind and freedom experienced on the islands.

Foto: Priidu Saart

Saared kannavad rohelise sihtkoha tiitlit sama veenvalt nagu Koigi raba Saaremaal kannab oma lõputut rohelist rüüd.

The islands carry their Green Destination status as convincingly as Koigi Bog on Saaremaa wears its seemingly endless mantle of green.

Luksus, mis paneb hinge laulma

Autor: Kadri Kirikal

Ilmselt on suurem osa meist mingil hetkel elus unistanud printsessikleitidest, vahest ka 1. klassi lennupiletitest või siidlinade vahel magamisest, teemantidest või disainerkaupadest, eksootilistest reisidest või sportautodest.

Foto: Priidu Saart

Mõned töötavad terve elu seesuguste eesmärkide nimel ja selles pole ka midagi halba, kui soovitakse oma elujärge muuta. Seevastu on neid, kel kõik eelpool nimetatu on olemas, võib-olla sellele lisaks au ja kuulsuski, ent soovid on ühtäkki teised. Võib igatseda lapsepõlvelõhnasid, paljajalu murul jooksmist, muretult tähise taevalaotuse all lesimist. „Kui saaks vaid korra rahu, vaikust, privaatsust…“ Tahes-tahtmata rändab mõte arutlema, mida siis tänapäevases maailmas üldse luksuseks pidada?

Katsudes tuntav

Luksust võib kogeda mitmel moel – ilmaasjata ei aeta maailmas taga kašmiirsviitreid või -salle. Siidi ja kašmiiri kõrval on alpakavill üks hinnatumaid kiude maailmas. Seda käegakatsutavat luksust saad Muhu saarel endale võimaldada. Muhu jaanalinnufarmis elab hulgaliselt eksootilisi loomi, sealhulgas alpakasid, kelle villast kangastelgedel kauneid pleede kootakse. Lisaks saab soetada kohaliku alpakavillaga tekke, patju, salle, kindaid ja sokke. Äraütlemata pehmed nagu vanaema kallistus, hoiavad need sind soojas terve külma talve ning tähistel suveõhtutel.

> „ Äraütlemata pehmed nagu vanaema kallistus… „



Foto: Ivo Panasjuk

Meeli ülendav

Kadakas on kahtlemata kõige sitkem loodusand, mida saarel leidub. Nende all on kena suvisel liivarannal pikutada. Kadakamarjad – mis tegelikult on käbid – on vitamiinide ja elujõu allikas ning põõsa lõhn on äratuntavalt suvine. Ent kui talvel kadakalõhna ei tunne, aga igatsus selle järele on, seatagu sammud Saaremaale GOSPA spaahotelli.

Ehkki hoolitsusi on spaahotelli valikus mitmeid, soovitan alustada just kadakahoolitsusest. Elamus algab juba hetkest, mil sisened õrnalt kadakasuitsusesse ruumi, asetad näo jahedale massaažilauale ning seljale asetatakse soe rätik. Keha lõdvestub hetkega, vaim rahuneb tasapisi niisamuti. Järgneb täpselt sulle sobiva tugevusastmega kogu keha massaaž sooja õliga ning koorimine viinamarjaseemnetest ja kohalikust kadakast, saarel valmistatud koorijaga. Soe õli on iseäranis mõnus ja nahale niisutav külmemal perioodil, mil nahk kuivab ja päevavalgust, mis loomulikult akusid laeks, on vähe. See ainulaadne aroomide, temperatuuride ning puudutuste kombinatsioon 75 minutit kestva hoolitsuse vältel vabastab kõik pinged ning üürikese aja jooksul võid tunda end hõljumas mõnel maagilisel võluvaibal.

Juurtega ühendav

Hiiumaal leidub vahest kõige eksklusiivsem puhkepaik Eestis – Eha *retreat*, mis on unikaalne kogu *wellness*-maailmas. See pole klassikaline spaahotell sellele omaste teenustega. Eha kogu kompleks on holistilise lähenemisega, loodust ja pärimuskultuuri ühendav. Oma osa Eha elamusest on ka aastaaegadel, mille vaheldumist on Eestis eredalt tunda. Rõhku on pandud ka menüüle, kus figureerib Michelini rohelise tärniga koka Peeter Piheli looming.

Kolme-, viie- või seitsmepäevane peatus Eha *retreat*'is on aeg enese tehnoloogiast lahti ühendamiseks ning suhte tugevdamiseks iseendaga. Ehas on aega ja ruumi meenutamiseks, kust me tulnud oleme, ja mõtisklemiseks selle üle, millises suunas me õigupoolest edasi minna tahame.





Fotod: Pilleli Läets





Fotod: Eha Retreat



Foto: Alina Birjuk

Puhas ja maitsev

Eestimaa maitsed on omaette rahvuslik aare. Toit ei ole mõeldud ainult keha tankimiseks. See on nauding, rännak, pärand, ravim ja kosutus. Tänases maailmas on puhas tooraine ja värsked maitsed üha suurem luksus.

Õnneks on saartel palju võimalusi selle kogemiseks. Kel oma kohalikku võõrustajat võtta pole, võib seada sammud näiteks KuKuu restorani Saaremaal ja proovida sealset praetud lesta koos värske kartuli, musta leiva ja värskelt hapendatud kurgiga. Ühtegi saarelikumat – ega ka paremat – kombinatsiooni oleks keeruline välja mõelda.

Proovi ise! Ku-Kuu peakokk Toomas Leedu retsept

Eestimaa maitsed on omaette rahvuslik aare. Kuressaare Ku-Kuu kalarestorani peakokk Toomas Leedu õpetab, kuidas valmistada suvise piknikulaua suurimat hitti – kiirhapendatud kurke.

Tarvis läheb:
1 liiter vett
45 g jämedat soola
30 g suhkrut
15 ml 30%-list söögiäädikat
15 ml värskelt pressitud laimimahla
jupp mädarõikajuurt
mõned küüslauguküüned
tillivarsi ja -õisikuid
mustsõstralehti
avamaakurke

Valmistamine:
Pese kurgid hoolsasti ja lõika ära otsad. Sega sool ja suhkur vees, kuni on lahustunud, seejärel lisa ülejäänud komponendid. Pane kurke marinaadi vaid niipalju, et marinaad kerge allavajutusega kurgid ära kataks. Varu ühe ööpäeva jagu kannatust.

Tähtsad pisiasjad:
Kui soovid kurke juba järgmiseks päevaks, siis lõika kurgid enne marinaadi panekut pikuti pooleks ning jäta hapnema toatemperatuurile. Märksa kavalam on mitte jätta asju viimasele hetkele ning panna hapnema terved kurgid külmkappi. Pikema hapnemisajaga jõuavad kõik teised maitsed paremini esile tulla.

Kui soovid, et kõik kurgid korraga valmis saaksid, siis vali ühesuurused kurgid. Kui valikuga on kehvasti, aga tahaks kõiki korraga valmis saada, siis lõika suurematel otsad maha. Koduses igapäevatarbimises on kõige mõistlikum panna soolduma erineva suurusega kurgid ja alustada tarbimist kõige väiksematest, mis enne valmis saavad. Üldiselt kaovad kurgid laualt hetkega, aga palju neid ikkagi korraga valmistada ei tasu, kuna need säilivad väga lühikest aega. Kurgid sobivad nautimiseks enamuse suviste toitude kõrvale, aga iseäranis hästi klapivad värskelt küpsetatud kalaga!



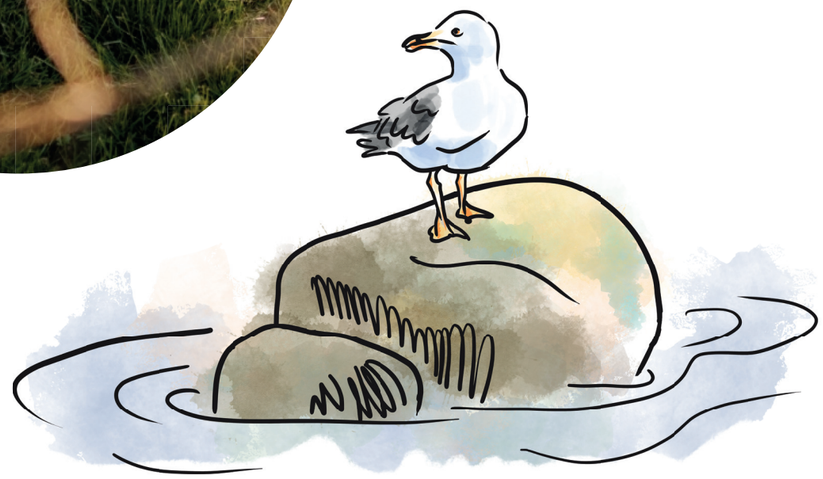
Foto: Alar Truu

Vabadus olla

Me võime küll elada materiaalses maailmas, ent millegipärast pole keegi surivoodil mõelnud, et oleks võinud veel rohkem tööd teha. Teadaolevalt ei saa pangakontol olevaid numbreid ka teispoolsusesse kaasa võtta. Lõpuks peab paika vana tõde, et parimad asjad elus on tasuta ja nii ei ole vaja ka luksust otsida kaugemalt kui mere äärest.

Heida pikali liivaluitele ja kuula mere kohinat. Lase päikesel nina silitada ja tuulel pea tühjaks puhuda. Kuula lainete laksumist. Olgu tähine öö või päikeseline päev, oled sa iseendaga või hoiad kallimal käest – ühes võid kindel olla: sul on elus tõeliselt vedanud, kui oskad lubada endale luksust lihtsalt olla ja näiliselt väikesest asjadest rõõmu tunda. See on see, mis hinge laulma paneb, ja seda leiab igalt meie saarelt.

> „See on see, mis hinge laulma paneb, ja seda leiab igalt meie saarelt."



Illustreerinud: Kristel Purje



Luxury to make your soul sing

Author: Kadri Kirikal

Most of us have probably dreamed at some point in our lives of princess dresses, first-class plane tickets, sleeping between silk sheets, diamonds, designer goods, exotic trips, or sports cars.

Photo: Priidu Saart



Photo: Ivo Panasjuk

Some people work their entire lives toward goals like these; There's nothing wrong with that, if you want to change your circumstances. On the other hand, there are those who have everything mentioned above–perhaps even fame and glory on top of that too–yet suddenly find themselves desiring something else. One might long for the scents of childhood, running barefoot on the grass, or lying carefree under the starry sky. "If only I could have peace, quiet, and privacy just once..." Whether we like it or not, our thoughts wander to the question: what, then, is considered luxury in today's world?

Tangible

Luxury can be experienced in many ways–it's no coincidence that cashmere shawls and scarves are sought after worldwide. Alongside silk and cashmere, alpaca wool is one of the most prized fibers in the world. You can treat yourself to this tangible luxury on the island of Muhu.

The Muhu Ostrich Farm is home to several exotic animals, including alpacas, whose wool is woven into beautiful blankets on looms. You can also buy blankets, pillows, scarves, gloves, and socks made from local alpaca wool there. Unbelievably soft, like a grandmother's embrace, these will keep you warm throughout the cold winter and on balmy summer evenings.

> "Unbelievably soft, like a grandmother's embrace..."

Uplifting

Juniper is undoubtedly the toughest natural resource found on the island. It's lovely to lounge under them on a sandy beach in the summer. Juniper berries–which are actually cones–are a source of vitamins and vitality, and the shrub's scent is unmistakably summery. But if you can't catch a whiff of juniper in the winter yet long to do so, head to the GOSPA Spa Hotel on Saaremaa.

Although the spa hotel offers a variety of treatments, I recommend starting with the juniper treatment. The experience begins the moment you step into the room filled with the gentle scent of juniper, place your face on the cool massage table, and have a warm towel placed on your back. Your body relaxes instantly, and your mind gradually follows suit. This is followed by a full-body massage with warm oil at a pressure level tailored exactly to your profile, plus an exfoliation using a scrub made from grape seeds and local juniper, produced right here on the island. The warm oil is particularly soothing and moisturizing for the skin during the colder months, when the skin tends to dry out and there is little sunlight to naturally recharge your batteries with. This unique combination of aromas, temperatures, and touch during the 75-minute treatment releases all tension, and, for a brief moment, you may feel yourself floating on a sort of magic carpet of enchantment.

> "And, for a brief moment, you may feel yourself floating on a sort of magic carpet of enchantment."



Photo: Pilleli Läets



Photo: Eha Retreat

Authentic

Hiiumaa is home to perhaps the most mysterious retreat in Estonia–the Eha Retreat, which is unique in the entire wellness world. It is not a classic spa hotel with the typical services one might expect. The entire Eha complex takes a holistic approach, connecting nature and traditional culture. The changing seasons, which are vividly felt in Estonia, also play a part in the Eha experience. Emphasis has also been placed on the menu, which features the creations of Michelin-starred chef Peeter Pihel.

A three-, five-, or seven-day stay at the Eha retreat is a time to disconnect from the world of technology and strengthen your relationship with yourself. At Eha, there is time and space to remember where we came from and to reflect on what direction we truly wish to move on.

Pure and delicious

Estonian flavors are a national treasure in their own right. Food is not just for fueling the body. It is a pleasure, a journey, a legacy, a remedy, and a source of comfort. In today's world, pure ingredients and fresh flavors are an increasingly rare luxury.

Fortunately, the islands offer plenty of opportunities to experience this. If you don't have a local host to take you, you can head to KuKuu restaurant on Saaremaa, for example, and try their fried flounder served with fresh potatoes, dark bread, and freshly pickled cucumber. It would be hard to imagine a more quintessentially island-style combination. Or a better one.



Photo: Laureen Vierland

Try it yourself! A recipe from Ku-Kuu head chef Toomas Leedu

Toomas Leedu, head chef at the Ku-Kuu seafood restaurant in Kuressaare, teaches you how to make the biggest hit of any summer picnic table–quick-pickled cucumbers.

You'll need:
1 L of water
45 g coarse salt
30 g sugar
15 ml 30% vinegar
15 ml freshly squeezed lime juice
a piece of horseradish
a few garlic cloves
dill stems and flowers
blackcurrant leaves
field cucumbers

Preparation:
Wash the cucumbers thoroughly and cut off the ends. Mix the salt and sugar in the water until dissolved, then add the remaining ingredients. Place the cucumbers in the brine so that the brine just covers them when pressed down lightly. Be patient and wait for one day.

Important details:
If you want the cucumbers ready by the next day, cut them lengthwise in half before adding them to the brine and let them ferment at room temperature. It's much smarter not to leave things to the last minute, and to let whole cucumbers ferment in the refrigerator. With a longer fermentation time, all the other flavors will come out better.

If you want all the cucumbers to be ready at the same time, choose cucumbers of the same size. If your selection is limited but you still want them all ready at the same time, trim the ends off the larger ones. For everyday home use, it makes the most sense to pickle cucumbers of different sizes and start eating the smallest ones, which will be ready first. Generally, the cucumbers disappear from the table in a flash, but it's not worth preparing too many at once, as they have a very short shelf life. Cucumbers are perfect for enjoying alongside most summer dishes, but they pair especially well with freshly baked fish!



Photo: Alar Truu

> "That's what makes the soul sing, and you'll find it on every one of our islands."

The freedom of being

We may live in a material world, but for some reason, no one on their deathbed has ever thought they could have worked even harder. As far as we know, you can't take the numbers in your bank account with you to the afterlife. In the end, the old truth holds: The best things in life are free, and so there is no need to look for luxury any further than the seashore.

Lie down on the sand dunes and listen to the lapping of the sea. Let the sun caress your nose and the wind clear your head. Listen to the lapping of the waves, the murmur of the sea. Whether it's a starry night or a sunny day, whether you're alone or holding a loved one's hand–you can be sure of one thing: you're truly lucky in life if you can allow yourself the luxury of simply being and finding joy in seemingly small things. That's what makes the soul sing, and you'll find it on every one of our islands.

Saared linnu-lennult: milline rändaja oled sina

Autor: Maria Ruubas

Islands from a bird’s eye view: What kind of traveler are you?

Saared peidavad endas kirevat maailma, mida pelgalt sõnadega edasi anda ei saa – seda tuleb ise kogeda ja tunda. Tõelise saareelamuse saamiseks tasub ette võtta mitu saart korraga. Et pakkuda Sulle kõige ehedamaid soovitusi ja parimaid juhiseid, alustame lihtsast küsimusest: milline rändaja Sa oled?

Kui tunned end ära mitmes profiilis korraga, seda parem! Oleme ju kõik nagu saarte triibusiilikud – kirjud ja kihilised. Võta siis kohe mitu rada ette, miks mitte need kõik.

Islands hold a vibrant world within them that cannot be conveyed by words alone—they must be experienced and felt firsthand. To get the true island experience, it is worth visiting several islands all at once. To offer you the most authentic recommendations and the best guidance, let’s start with a simple question: What kind of traveler are you?

If you recognize yourself in more than one of the following profiles, all the better! After all, we are all like the striped patterns of the islands—colorful and layered. So, set out on several paths right away—or why not all of them?

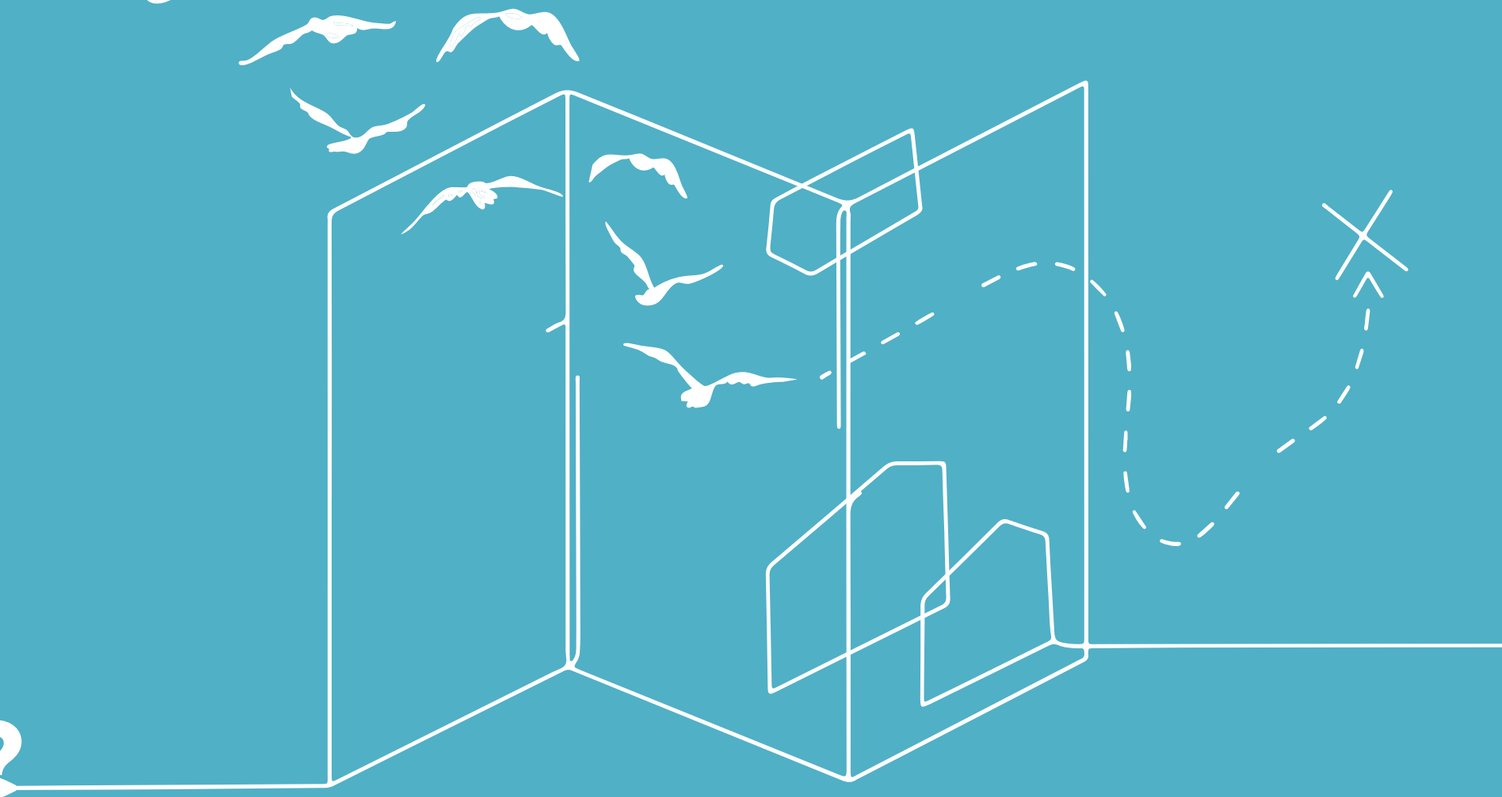




Foto: Alar Truu



Foto: Alar Truu



Foto: Valmar Voolaid



Foto: Hans Markus Antson



Foto: Kristina Mägi

Kohalike maitsete gurmaan

- Kas pea iga sinu reis algab küsimusega: „Mida siin süüa saab?“
- Kohalikud maitsed igal viisil ja kujul – maalt ja merelt – on sinu teema, peaasi, et oleks ehe ja päris?
- Kas uurid alati, kust saab osta kaasa kohalikke tooteid, et elamusi kodus taas luua?

  Kui see kõlab tuttavalt, siis järgne meile, ja saad teada, kuidas maitsevad saared.

Flavor seeker

- Does nearly every trip of yours start with the question: “What’s there to eat here?”
- Local flavors in every shape and form– from land and sea–are your thing, as long as they are authentic and genuine?
- Do you always look for places to buy local products to take home, so you can recreate the experience?

  If this sounds familiar, follow us, and you’ll soon discover the taste of the islands.

Looduse rütmis kulgeja

- Kas Sind tõmbavad paigad, kus telefon vaikib ja linnulaul saab äratuskellaks?
- Aeglane eluviis on sinu jaoks midagi enamat kui lihtsalt sõnakõlks?
- Kas soovid jätta endast maha võimalikult kerge jälje, nii maastikele, inimestele kui ka elusloodusele?

Siis tule, las me juhatame sind mööda radu, kus saab kulgeda looduse rütmis.

Natural nomad

- Are you drawn to places where your phone is silent and birdsong serves as your alarm clock?
- Is a slow pace of life more than just a buzzword to you?
- Do you want to leave as light a footprint as possible–on the landscape, people, and wildlife?

Then come, let us guide you along paths where you can move to the rhythm of nature.



Foto: Priidu Saart



Foto: Priidu Saart





Foto: Martin Kirikal

Kultuuri- ja ajaloo-sukelduja

- ☐ Kas fraas „kohalik kultuur ja eluviis“ paneb sul silmad särama?
- ☐ Kas sind köidavad pärand, keel, ajalugu, film, muusika, kunst, disain, arhitektuur... ja olgem ausad, see nimekiri on lõputu?
- ☐ Parim hetk reisil on see, kui tunned, et oled mõnele kohalikule saanud „omaks“?

Lase meil näidata sulle kõige sügavamaid, ent turvalisemaid viise saarte kultuuriruumi sukeldumiseks.

Culture scout

- ☐ Does the phrase “local culture and way of life” make your eyes light up?
- ☐ Are you fascinated by heritage, language, history, film, music, art, design, architecture?... and let’s be honest, the list is endless...
- ☐ The best moment on a trip is when you feel like you’ve become “one of the locals”?

Let us show you the deepest yet safest ways to dive into the islands’ cultural space.



Foto: Allar Liiv

Kui Sa oled kohalike maitsete gurmaan...

siis tea, et mingit lurri saartel ei tehta ega pakuta. Kiirtoit on siin nii kiire, kui loodusel kasvamiseks kulub.

Kohalikus koduõlles olla imeline vägi. Kohe nii imeline, et mõned nõrgemad mandrimehed selle peale teinekord kõne- ja kõndimisvõime kaotavad. Aga Sina pole kindlasti mitte üks neist!

Ja muidugi KALA – sellest ei maksa rääkidagi! Kala on saarlase lauahõbe – uhkuseks igale perele ja väärt oi kui palju. Seda kõike hindavad ka meie kohalikud restoranid. Ilmekas tõestus sellest, et saarerahvas ei ela tänapäeval teps mitte ainult tuhlist ja notist, on rahvusvaheline restoranigiid Falstaff, mille järgi 10% Eesti parimatest restoranidest asuvad just saartel.

Kas ajasime isu peale? Tuur "Mmm... meki meite maitseid" on just sulle. Siin kohtuvad põlvest põlve edasi antud oskused ning tänased võtted ja teadmised.

If you're a flavor seeker...

Then know that no junk food is made or served on the islands. "Fast food" here means as fast as nature takes to grow. Local craft beer has a wonderful power to it. So wonderful, in fact, that some of the weaker mainlanders sometimes lose the ability to speak or walk after consuming it. But you are certainly not one of those types!

And of course, the FISH–there's hardly need to even mention it! Fish is the islanders' table treasure–a source of pride for every family and worth, oh so much. Our local restaurants appreciate all of this as well. Clear proof that islanders today don't live on just bread and water can be found in the international restaurant guide Falstaff, which states 10% of Estonia's best restaurants are located right here on the islands.

Have we whetted your appetite yet? The journey through the islands' flavors is just for you. Here, skills passed down from generation to generation meet modern techniques and know-how.

Kui Sa oled looduse rütmis kulgeja...

siis tea, et meie saartel elatakse omas rütmis. Siinne õhk on nii puhas, et üksainuski sügav hingetõmme võib pühkida aastate raskuse su õlgadelt. Päikest on siin küllaga, rohkem kui mujal Eestis. Saarte väiksuses peitub eriline võlu: mõne tunni pärast võid avastada juba järgmist saart. Kõik on lähedal, lihtsasti kättesaadav ja samas üllatavalt mitmekesine.

Rabamatkad, rattasõidud rannikuäärsetel radadel, puutumata metsad, eksootilised laiud ja tundidepikkuseks venivad päikeseloojangud. Siin on ruumi nii liikumiseks kui ka lihtsalt jalgade seinale viskamiseks.

Retk UNESCO biosfääri programmialal, kuue tuletorni tipu vallutamine neljal saarel, sealhulgas väikesaarte Ruhnu ja Vilsandi avastamine – kui see kõlab Sulle ahvatlevalt, siis võta ette "Tuletornide Ring".

PS! Hiiumaa tähistab 2026. aastal tuletornide aastat.

If you live in tune with nature's rhythm...

Then know that on our islands, we live at our own pace. The air here is so pure that a single deep breath can sweep the weight of years from your shoulders. There is plenty of sunshine here too, more than anywhere else in Estonia.

The small size of the islands holds a special charm: in just a few hours, you can discover the next island. Everything is close by, easily accessible, and yet surprisingly diverse. Hiking in the bogs, cycling along coastal trails, untouched forests, exotic islets, and sunsets that stretch on for hours. There's room here both for getting active and for simply putting your feet up.

A trip through a UNESCO biosphere reserve, conquering the tops of six lighthouses on four islands, including exploring the small islands of Ruhnu and Vilsandi–if that sounds appealing to you, then set out on the lighthouse route on the islands.

Postscript! Hiiumaa is celebrating the Year of Lighthouses in 2026.



Foto: Margit Korvits



Foto: Priidu Saart

Kui Sa oled kultuuri ja ajalukku sukelduja...

...siis vaata kohalikke veidi tähelepanelikumalt. Nii võid avastada, et saartel on iga päev natuke nagu pidupäev.

Saarerahvas on oma pärandit auga edasi kandnud ja nii on tänapäevalgi säilinud aastasadades mõõdetav otseühendus saarelise elulaadiga. Täpselt midagi sellist nagu meil ei leia Sa kusagil mujal maailmas – olgu need siinsed tavad ja kombed, kihelkondade rahvarõivad, kohalik keel või kiviaedadega palistatud külatänavad.

Kuidas kõlab võimalus teha ajarännak ja minna ajas sadu aastaid tagasi? Miks mitte võtta vastu väljakutse õppida reisi jooksul selgeks vähemalt viis murdesõna? Eriti hea õnne korral proovi rahvariideid selga, tanu pähe ja pätte jalga.

Kui see Sind kõnetab, siis võiksid ette võtta tuuri "Külaelu lummuses", kus Sind ootab ees mitmekesine rännak läbi kolme saare, kus iga peatus tutvustab midagi erilist.

If you're a culture and history enthusiast...

...then take a closer look at the locals. You might discover that every day on the islands feels a bit like a vacation.

The islanders have proudly carried on their heritage, and so a direct connection to the island way of life–measured in centuries–has been preserved to this day. You won't find anything quite like this anywhere else in the world–whether you're talking about the local customs and traditions, the folk costumes of the various parishes, the local dialect, or the village streets lined with their stone walls.

How does the idea of time travel sound–going back hundreds of years? Why not take on the challenge of learning at least five local dialect words during your trip? If you're particularly lucky, you could try on some traditional clothing, a headscarf, and a pair of clogs.

If all of this appeals to you, you might want to take the "Captivated by village life" tour, where a diverse journey across three islands awaits you, with each stop introducing something special.



Foto: Laureen Vierland

Piilu kohalike aardelaekasse

Autor: Maria Ruubas

Egas uudishimu patt pole! Ikka tahaks ju teada, kuidas kohalik täpsemalt elab, mida mõtleb, kuidas loob ja tegutseb. Ja küll oleks tore, kui vahel saaks mõne saareinimese koju kiigata.

Foto: Priit Noogen

Kolm kohalikku paotavad oma hoolega hoitud kirstulaegast, et näidata sulle armast eset või mõtet, mis ajas muutunud justkui perekonna reliikviaks. Need argised, ent tähenduslikud aarded ning nendega seotud traditsioonid avavad akna ajalukku ja aitavad mõista, kuidas saared, mis on geograafiliselt ja kultuuriliselt üksteisele nii lähedal, võivad ometi olla nii eriilmelised.

Vaata, mida munukest-armpsat kohalikud laekast välja valinud on – iga aare justkut silmatera! Oma kõikse kenamatele külalistele ainult parimad palad.

Katsudes tuntav

"Muhu saar on väike, aga meie rahvakultuur suur ja ilutsev," avab oma aardelaegast Liinu Tuust. „Meie rahvariided on silmapaistvad ja värvikirevad, peegeldades saare unikaalset kultuuripärandit. Rahvariided pole lihtsalt rõivad – need on osa meie identiteedist ja loost," selgitab ta.

Minu silmis on Muhu saare kõige tuntum sümbol päikesekullane ja rikkaliku tikandiga seelik – Muhu triibuseelik –, mida meie, muhulased, kutsume siilikuks, eriti aga selle allosa (ehk seelikuai – toim). Meie naised on tuntud julge värvikasutuse ja mustrivaliku poolest ning vanad traditsioonid elavad edasi ka tänapäevases moeloomes. Siiliku valmistamine nõuab aega ja kannatlikkust. Nii on siilikust saanud uhkuse sümbol, kus iga triip ja aia tikandimuster peegeldavad selle valmistaja isikupära. Eredad toonid väljendavad rõõmu ja elujõudu, tumedamad lisavad visadust ja pidulikkust.

Olen pärit suguvõsast, kus käsitöö on alati au sees olnud ja traditsioone on hoitud põlvest põlve. Kannangi siilikut uhkusega – olgu pidu või lihtsalt hetk, mil südame all tekib see õige tunne. Sain kollase siiliku kingituseks 30. sünnipäevaks. Sinnamaani olin kandnud emapoolse suguvõsa pärandeid. Minu siilikut on loonud kolm erinevat meistrit – üks kudus kanga, teine tikkis tumerohelisele aile mustri ja kolmas pani kõik detailid üheks imeliseks rõivaks kokku. See on tõeline ühistöö, mis hoiab elus saare käsitöötraditsioone. Mo aare on küll veel noor, kuid juba näinud mitmeid maid ja käinud saarel kaasas paljudel üritustel. Muhu siilik on rõivas, mis seob põlvkondi ning räägib loo meie saare hingest!



FOTO: MARTIN KIRIKAL



Liinu soovitused, kus kogeda ise Muhu elavat pärandit:

- ☐ Muhu Käsitööselts Oad ja Eed ühendab inimesi, kellel on huvi ja tahtmine teha ning edasi kanda Muhu saare käsitöötraditsioone. Liiva keskuses on suvehooajal avatud nende käsitööpood. Vaata veebist oadeed.ee.
- ☐ Uhkuasi keskendub ehtsa Muhu käsitöö valmistamisele. Nende põhitegevuseks on siilikukanga kudumine ning rahvariiete valmistamine, mida tehakse vastavalt tellija soovile – iga toode on unikaalne. Vaata veebist uhkuasi.ee.
- ☐ Männiku Käsitöötuba pakub erinevaid käsitööteemalisi töötube. Vaata veebist mktb.ee.



FOTO: VALMAR VOOLAID

Hiiumaa pahlakilu – kodune soojus ja hõõguvad söed

Kui meri läheb külmaks, teab hiidlane, et käes on aeg, mil tuleb ilus paks kilu. See on aeg, kus iga hingeltki hiid teab, et siis tehakse saarel pahlakilu. Klassika, mida pole palju nimetada üheks hiidlaste rahvusroaks.

Pahlakilu valmistamiseks on nii koostisosi kui ka töövõtteid vähe: värske kilu, maitseaineid oma käe ja maitse järgi, pahl, millele kilud tihedasti laduda, ja hõõguvad söed kala küpsetamiseks.

Enda aardelaekast on vabatahtlik merepäästja, kirglik kalamees ja ekstreemsusi armastav Indrek Kimber leidnud vanaisa pahla.

> Kahjuks ei õnnestunud mul oma vanaisaga kunagi kohtuda

Minu vanaisa Meinhard oli Hiiumaa kalamees, kellest räägitakse meie peres palju lugusid. Nõukogude ajal tähendas kalale minek seda, et randa ei tohtinud ilma loata minna. Selleks, et luba saada, tuli ette helistada. Vanaisale vene keele rääkimine ei meeldinud, nii et tema lahendas asja omal moel: helistas, ütles lihtsalt, et läheb nüüd kalale, ja kui talle midagi vastu öeldi, siis see teda enam ei huvitanud – ta lihtsalt läks. Kahjuks ei õnnestunud mul oma vanaisaga kunagi kohtuda, sest ta suri kaks aastat enne minu sündi. Ometi tunnen, et meil on palju ühist. Meid ühendab põhimõttekindlus ja armastus mere ja kalade vastu ning meil on samal päeval sünnipäev. Sellepärast tundub mulle, et kuigi me ei kohtunud kordagi, on meil ikkagi side. Hoian vanaisast alles jäänud asju väga, teiste seas on mulle armas ka see pahl, mis oli tehtud täpselt nii suur, et mahuks pliidisuust sisse.

Mina teen pahlakilu tavaliselt hoopis metsas lõkke kohal, kui sõpradega talviti puid teeme. Värskes õhus maitseb sütel valmistatud kilu, millele natuke soola peale riputatud, väga hästi. Olgem ausad – värske kala maitseb ikka hästi.

FOTO: VALMAR VOOLAID



Indrek soovitab, kus saarel head kala maitsta-leida ja Hiiumaal mere-elamust kogeda:

- ☐ Hiiumaal saab head kala igalt poolt, nii Kala ja Võrk kalapoest Kärdlast kui ka otse kaluritelt sadamast.
- ☐ Mine seila merel – koge ehtsat meresõitu traditsioonilise Eesti purjelaeva, kaljase Hiiu Ingliga.
- ☐ Külasta Viscosa Kultuuritehast – uut ja põnevat paika saare kultuurimaastikul. Huvitava faktina tasub teada, et aastatel 1950–2006 tegutses seal kalakombinaat, kus valmistati ka kuulsat konservi „Tallinna kilud".

Saare keel – sõnad, mis avavad mälestusi

Ka keel võib olla reliikvia – see pole küll ese, mida käes hoida, kuid see kannab edasi põlvkondade mälestusi ja tundeid. Saaremaiste tervitustega avab oma salalaeka Kristiina Maripuu, saare murde entusiast ja üks KeeleMeele eestvedajaid. Ta räägib, kuidas murdekeel on nagu võti, mil on võime avada lugusid ja mälestusi.

Kas oled kunagi mõelnud, mida sõnad „kiri" ja „kirjutama" tegelikult tähendavad? Vanemal ajal on kiri tähendanud raamatut, aga ka mustrit, nagu kinda- või vöökiri. Saarte murdekeeles tähendab kiri ka kirjut või kirevat – eks kirjutamine olegi nagu paberi või ekraani kirjuks tegemine.

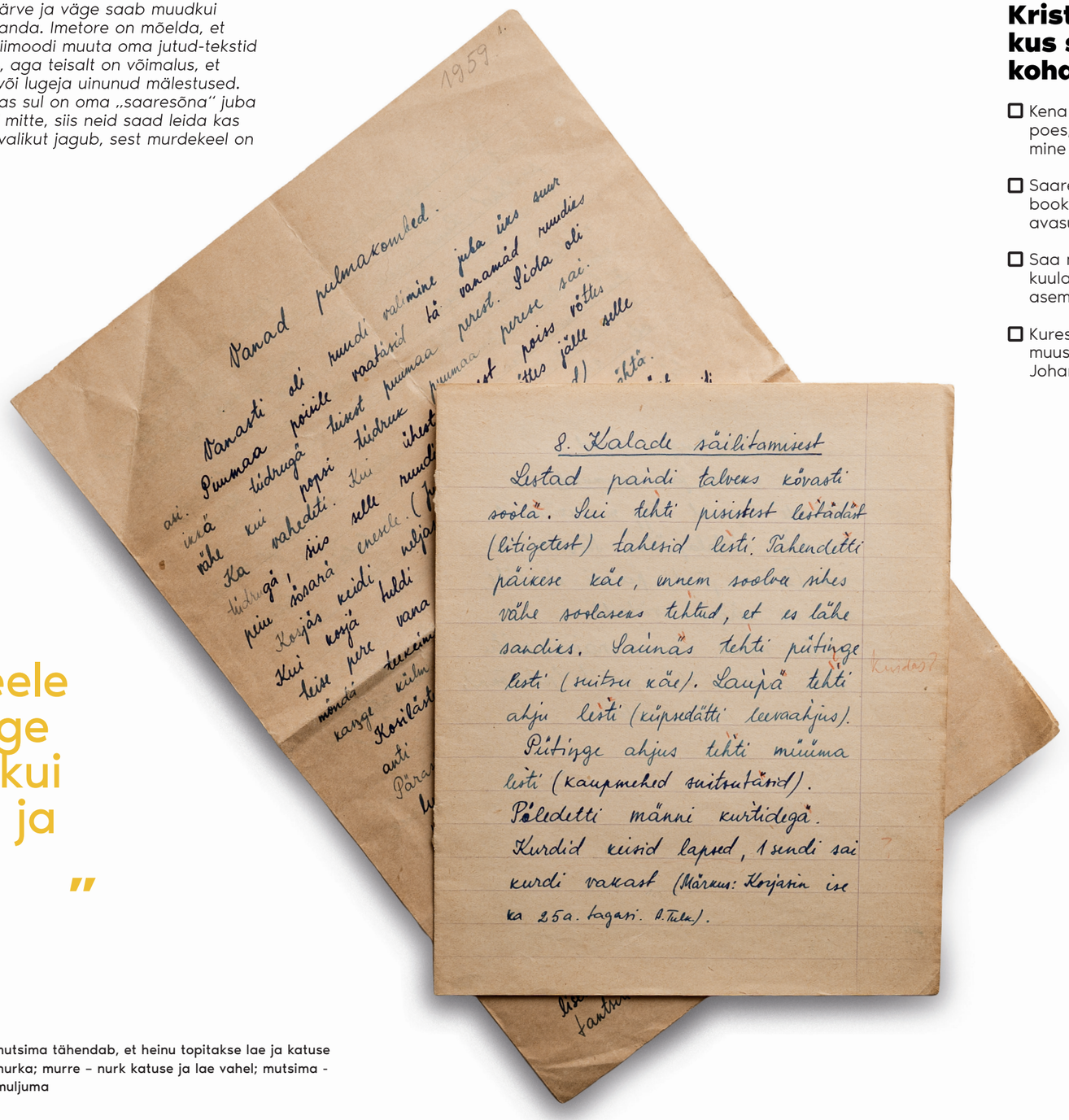
Viimasel ajal olen kohalikust murdekeelest leidnud nii palju toredaid sõnu ja tabavaid ütlusi ning olen taibanud, et kohalik keel ise on ka ütlemata värvikirev. Murdekeelel on mingi haruldane vägi, sest üksik sõna suudab olla nagu nupp, millele vajutades (loe: mida öeldes või kirjutades) käivituvad lood ja mälestused.

Kirjutasin murdekeelegruppi Saarekeel sõna mutsima ja sellest ühestainsast sõnast algas mälupiltide jada: „Einad tuli laudil murdesse mutsida," meenutas keegi. See juhatas sisse juba järgmise inimese lapsepõlveloo: „Ise olid pisike, hein tolmas, teravad hanguotsad välkusid, kõrred torkisid, vahel vajusid koos heinasülemiga sinna murdesse, suured tegid nii kiiresti, et polnud aega hingatagi." Mutsida võib muudki: kõhu saab täis mutsida, aga ka selga saab mutsida. Katsu sellest siis aru saada, aga näe – ikka veel saadakse!*

Kas usud, et ka üks sõna võib olla sama armas kui hinnaline kingitus? Sealsamas Saarekeele lehel kirjutas üks naine sõnast „vatikud" ja lisas loo oma vanaemast, kes oli sündinud 1916. aastal. „Kuna kingad olid tol ajal väga kallid, siis neid hoiti, ja kui pittu mindi, siis panid nad vatikud ümber jalgade ja läksid seltsimaja poole. Metsaserval võeti need siis ära ja mindi edasi juba kingades, sest kavalerid ei tohtinud ju ometi näha, et nad vatikutega pittu tulid." Nüüd küsiski ta, kas keegi veel sellest sõnast midagi teab. Teati ja ta oli nii tänulik: „Pisarateni armas teie mälestusi lugeda. Minu sees on see sõna olnud aastakümneid, juba lapsest saadik hinge pugenud, aga küsida pole enam kuskilt olnud."

Kohaliku keele värve ja väge saab muudkui edasi anda ja kanda. Imetore on mõelda, et ühtaegu saad niimoodi muuta oma jutud-tekstid värvikirevamaks, aga teisalt on võimalus, et äratad kuulaja või lugeja uinunud mälestused. Mõtle ka sina, kas sul on oma „saaresõna" juba olemas. Kui veel mitte, siis neid saad leida kas või iga päev ja valikut jagub, sest murdekeel on „kena kiri".

> „Kohaliku keele värve ja väge saab muudkui edasi anda ja kanda."



* heinu murdesse mutsima tähendab, et heinu topitakse lae ja katuse vahelisse kitsasse nurka; murre – nurk katuse ja lae vahel; mutsima - toppima, suruma, muljuma

FOTO: MARTIN KIRIKAL

Kristiina soovitused, kus saarekeelt kindlasti kohata võib:

- ☐ Kena saarekeelt saad kuulda kohalikus poes, raamatukogus või rahvamajas – mine tee ka sinna asja.
- ☐ Saarekeelde saad sulanduda Facebooki-grupis Saarekeel – kõik on avasüli oodatud!
- ☐ Saa mõne kohalikuga jutu peale ja kuula, kuidas saarerahvas rääkimise asemel laulab.
- ☐ Kuressaares külasta Aavikute majamuuseumi, et tutvuda keeleuuendaja Johannes Aaviku elu ja loominguga.

Take a peek into the locals' treasure chest

Author: Maria Ruubas

Curiosity isn't a sin... After all, we'd all like to know exactly how the locals live, what they think, and how they create and go about their daily lives. And wouldn't it be nice to peek into the home of an islander every now and then?

PHOTO: MARTIN KIRIKAL

Three locals open up their carefully guarded chests to show you a cherished object or idea that has, over time, become something of a family heirloom. These humble yet meaningful treasures, along with the traditions associated with them, open a window into history and help you understand how islands that are so geographically and culturally close to one another can still be so distinct.

Take a look at what little treasures the locals have picked out from their attics–each one a true gem! Only the best pieces for our most cherished guests.

Muhu skirt–stripes of joy and strength

Muhu Island is small, but our folk culture is vast and vibrant," Liinu Tuust explains as she opens her treasure chest. "Our folk costumes are striking and colorful, reflecting the island's unique cultural heritage. Folk costumes aren't just clothes–they're part of our identity and story," she explains.

In my eyes, the most recognizable symbol of Muhu Island is the sun-gold, richly embroidered skirt hem (or "seelikuai"-ed.)–the Muhu striped skirt–which we, the people of Muhu, call a "siilik." Our women are known for their bold use of color and pattern design, and old traditions live on in contemporary fashion design. Making a siilik requires time and patience. Thus, the siilik has become a symbol of pride, where every stripe and embroidery pattern reflects the maker's personality. Bright tones express joy and vitality, while darker ones add resilience and solemnity.

I come from a family where handicrafts have always been held in high regard and traditions have been passed down from generation to generation. I wear my siilik with pride–whether it's a celebration or simply a moment when that special feeling arises in my heart. I received my own yellow siilik as a gift for my 30th birthday. Until then, I had worn the heirlooms of my mother's side of the family. My siilik was created by three different masters–one wove the fabric, another embroidered a pattern onto the dark green lining, and the third assembled all the details into one wonderful garment. It is a true collaborative effort that keeps the island's handicraft traditions alive.

My siilik is still young, but it has already seen many countries and accompanied me to numerous events on the island. The Muhu siilik is a garment that connects generations and tells the story of our island's soul!



PHOTO: MARTIN KIRIKAL

Liinu's recommendations for experiencing Muhu's living heritage firsthand:

- ☐ The Muhu Handicraft Society Oad ja Eed brings together people who are interested in and eager to create and pass on the handicraft traditions of Muhu Island. Their handicraft shop is open during the summer season in the center of Liiva. Visit oadeed.ee.
- ☐ Uhkuasi focuses on creating authentic Muhu handicrafts. Their main activities include weaving hedgehog-patterned fabric and making folk costumes, which are crafted according to the customer's wishes–each product is unique. Visit uhkuasi.ee.
- ☐ Männiku Handicraft Workshop offers various handicraft-themed workshops. Visit mktb.ee.

PHOTO: MARTIN KIRIKAL

Hiiumaa pahlakilu–the warmth of home and glowing embers

When the sea turns cold, the people of Hiiumaa know that the time has come for beautiful, plump sprat. This is the time when every soul on the island knows that pahlakilu is made on the island. A classic that can easily be called the national dish of the people of Hiiumaa.

Making pahlakilu requires few ingredients and simple steps: Fresh sprat, seasonings to your own taste, a pahl (wooden tray) on which to layer the sprats tightly, and glowing embers for cooking the fish.

From his own treasure chest, volunteer lifeguard, passionate fisherman and thrill-seeker Indrek Kimber has found his grandfather's pahl.

My grandfather Meinhard was a fisherman from Hiiumaa, and there are many stories told about him in our family. During the Soviet era, going fishing meant you had to be allowed to go to the beach, as it was forbidden without a permit. To get permission, you had to call ahead. My grandfather didn't like speaking Russian, so he handled it his own way: he'd call, simply say he was going fishing, and if anyone objected, he didn't care–he'd just go anyway.

> "Unfortunately, I never got to meet my grandfather..."

Unfortunately, I never got to meet my grandfather, because he died two years before I was born. Yet I feel that we have a lot in common. We are united by our steadfastness and love for the sea and fish, and we also share the same birthday. That is why it feels to me that even though we never met, we still have a connection. I cherish the things left behind by my grandfather; among them, I'm also fond of this shovel, which was made exactly the right size to fit into the stove's opening.

I usually grill sprats over a campfire in the woods when I'm out with friends chopping wood in the winter. Sprats cooked over coals in the fresh air, sprinkled with a little salt, taste really good. Let's be honest–fresh fish always tastes good.

Indrek recommends where to find and taste good fish on the island and experience the sea in Hiiumaa:

- ☐ You can get good fish everywhere on Hiiumaa, whether from the Kala ja Võrk fish shop in Kärdla or directly from the fishermen at the harbor.
- ☐ Go sailing on the sea–experience an authentic sea voyage on a traditional Estonian sailing ship, the Hiiu Ingel.
- ☐ Visit the Viscosa Culture Factory, a new and exciting spot on the island's cultural landscape. An interesting fact to note is that from 1950 to 2006 a fish processing plant operated there, where the famous "Tallinn sprats" were also produced.

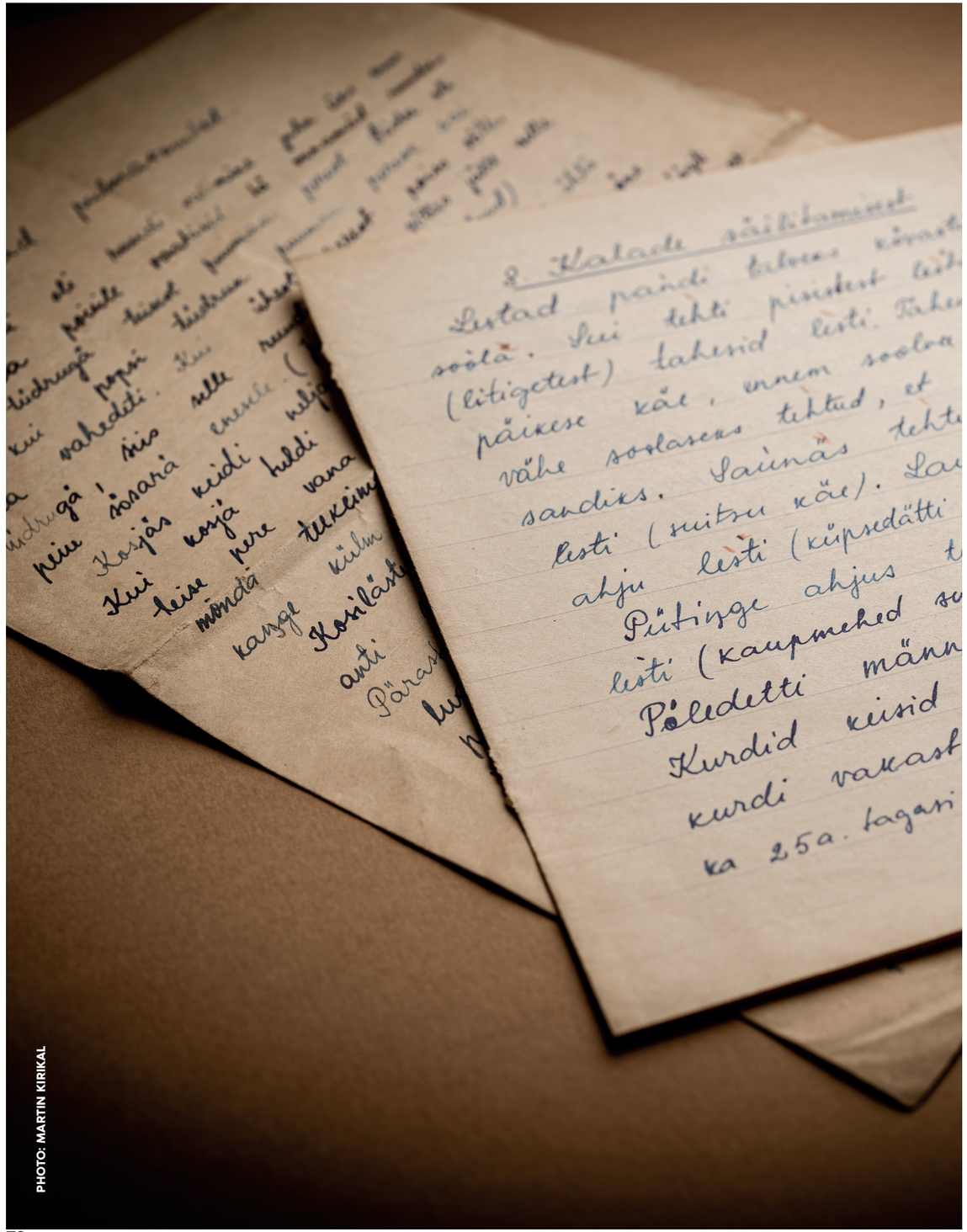


PHOTO: MARTIN KIRIKAL

The Island's Language–words that unlock memories

Language, too, can be a relic–it is not an object to hold in your hand, but it carries the memories and feelings of generations. With greetings from Saaremaa, Kristiina Maripuu–an enthusiast of the island dialect and one of the driving forces behind KeeleMeel–opens her treasure chest to explain how the dialect acts as a key capable of unlocking stories and memories.

Have you ever wondered what the words "kiri" and "kirjutama" actually mean? In the old days, "kiri" meant a book, but also a pattern, like a mitten or belt pattern. In the island dialect, "kiri" also means "written" or "colorful"–after all, writing is like making marks on paper or a screen.

Lately, I've found so many wonderful words and apt expressions in the local dialect, and through this I've realized that the local language itself is incredibly colorful. The dialect has a certain rare power, because a single word can be like a button that, when pressed (i.e., when spoken or written), triggers stories and memories.

I wrote the word "mutsima" in the dialect group Saarekeel, and from that single word a series of memories began: "Meals had to be mutsima on the table," someone recalled.

This immediately led into the next person's childhood story: "You were tiny yourself, hay was flying, sharp rake tines flashed, stalks pricked you, sometimes you'd sink into that haystack along with the hay, the grown-ups worked so fast there wasn't even time to breathe." You can stuff other things too: you can stuff your belly full, but you can also stuff your back. Try to make sense of that, but look–it still works!

Do you believe that even a single word can be as precious as a valuable gift? Right there on the Saarekeel page, a woman wrote about the word "vatikud" and added a story about her grandmother, who was born in 1916. "Since shoes were very expensive back then, they were kept in good condition, and when they went to the dance, they would put vatikud around their feet and head toward the community hall. At the edge of the forest, they would take them off and continue on in their shoes, because the young men certainly couldn't see that they had come to the dance in vatikud." Now she asked if anyone else knew anything about that word. They did, and she was so grateful: "It brings tears to my eyes to read your memories. That word has been inside me for decades, lodged in my soul since I was a child, but I've had nowhere to ask about it."

> The color and power of the local language can only be passed on and carried forward.

The color and power of the local language can only be passed on and carried forward. It's wonderful to think that, on the one hand, you can make your stories and texts more colorful this way, but on the other hand, there's the possibility that you'll awaken the listener's or reader's dormant memories. Think about it: do you already have your own "island word"? If not, you can find them every day–there's plenty to choose from, because the dialect is "beautiful writing."

Kristiina's recommendations on where you're sure to encounter the island dialect:

- ☐ You can hear lovely island dialect at the local store, library, or community center–go check it out.
- ☐ You can immerse yourself in the island dialect in the Facebook group Saarekeel–everyone is welcome with open arms!
- ☐ Strike up a conversation with a local and listen to how the islanders sing instead of speaking.
- ☐ In Kuressaare, visit the Aavik House Museum to learn about the life and work of language reformer Johannes Aavik.

Vanarahva-tarkuste tuules

Autor: Olavi Antons

Ka kõige sinisilmsemad meie seast ei arva, et päevalehtede horoskoopide koostajad käivad salajastes koobastes mõne halli habemega oraakli jutul.

Möödas on küll ajad, kui selle küsitava väärtusega rubriigi panid kokku ajakirjanikud, nüüd teeb musta töö ära AI, aga soov lootusrikkalt tulevikku vaadata on inimese loomuses ja siinkohal tuleb jälle kiita meie emakeelt tema mitmetähenduslikkuses, sest loomus tähendab ju ka saaki.

> „...aga soov lootusrikkalt tulevikku vaadata on inimese loomuses"

Foto: Alar Truu

Kui vähe on inimene sajandite jooksul muutunud, nähtub sellest, kui rikkalik on pärimuste varasalv, mille abil rannakalurid püüdsid lühemasse või pikemasse tulevikku piiluda priske loomuse lootuses. Seega tähendasid näiteks sügisel püütud ahvena eriti erkpunased alumised uimed, et talvel saab jääaluse püügiga kõvasti saaki. Ja kui kevadiste räimede ninad punetasid, oli samuti rammusat püügihooaega oodata. Põhimõtteline vahe lehesabade horoskoopidega tuleb aga sellest, et kalurite ennustused panid enamasti täppi.

Seletus on õigupoolest üpris lihtne. Ahvena erksad punased uimed sügisel viitavad külmale, selgele ja hapnikurikkale veele ning heale toitumusele – sama ilmamuster toob tavaliselt stabiilse jää ja rikkaliku talvise saagi. Räime punetav nina näitab aga aktiivset vereringet, head toitumust ja tugevat liikuvat parve – just sellises seisundis kalad koonduvad tihedalt ning annavad kevadel ja suvel rammusama, suurema saagi.

Samuti ei maksa imestada, kui vabedel* rippuvaid võrke noppiva vanamehe paled siravad rõõmsalt veripunasena loojuva päikesega võidu ja sellelegi on seletus olemas: punakas taevas läänekaares viitab sellele, et madal päike paistab läbi kuiva või osaliselt tolmuse õhumassi, samal ajal kui kaugemalt läheneb teistsugune õhumass ehk front, millega kaasneb tuul. Ja seda teab rannas iga mudilanegi, et „põhjatuul toob kala meresse".

Üks meie oma rannarahva hulgast võrsunud kirjanik on täheldanud, et on kaks kohta, kust ei leia ühtegi ateisti. Kumbki neist ei ole muide kirik – jumalaga räägitakse kaevikutes ja tormisel merel. Sõjaväljale võib sattuda ka kroonu käsul, aga tormi kätte jääb rannakalur üldjuhul valede valikute tulemusena. Valed valikud omakorda tehakse rumalusest ja seda meri ei andesta. Seega oli ilmamärkide lugemise oskus halvimal juhul elu ja surma küsimus, aga ka püügivahendite tormile kaotamine oli kalurile valus löök – uute soetamine võis maksma minna terve aasta teenistuse.

Aga usu ja põlvkondade kaupa edasi antud kogemuste kõrval tuleb rääkida ka kolmandast tegurist ja siin ei ole enam teadusega midagi peale hakata - selleks on ebausk.

Paadiehitus

Okaspuud uue paadi ehitamiseks tuli langetada vanas kuus, lehtpuud jällegi noores kuus. Paadi ehitamist ei tohtinud alustada ei reedel ega esmaspäeval. Kui paadilauad valmis said, otsiti neist parim välja ja saeti tükkideks – see oli ohverduseks paadi eest. Kuigi jääb selgusetuks, kellele. Paadi ehitamise ajal ei tohtinud tööriistu üle paadi ulatada – need tuli anda alt läbi, muidu hakkavat paat lainet sisse võtma. Paadile ei tohtinud teha märke ega riste. Kui uus paat valmis sai, purustati viinapudel vastu paadinina – mitte tähistamiseks, vaid selleks, et vältida tulevikus joomist ja sellest johtuvaid õnnetusi.

Kui paat juhtus valmis saama laupäeval, jäeti viimane nael meelega löömata, et see esmaspäeval sisse lüüa. Enne kui uus paat vette lükati, puuriti täävi sisse auk ja pandi elavhõbedat sisse, et jooks oleks kiire. Kui paati tõrvati, siis enne tõrvama hakkamist tilgutas peremees oma laulatussõrmusest kolm korda tõrva läbi. Tõrvakatla alt ei tohtinud kellelegi tuld anda – muidu viidavat kalaõnn ära. Ja kui uus paat lõpuks merele läks, võeti kaasa peotäis mulda, see visati üle parda ning öeldi: „Annan sulle mulda, sa anna mulle kulda." See on ühtaegu täiesti absurdne ja loogiline: inimene üritab merega läbi rääkida.

Muide, kui paat vanaks jäi, ei põletatud seda. Vana paadi jäänuseid peeti pühaks ja nende kasutamine põletuspuudena võis tuua majja õnnetust.

Püünised

Püüniste kudumist ei alustatud kunagi millal juhtus. See pidi algama noores kuus, tavaliselt hommikupoole ööd, kui taevas oli selge ja tähine, mitte mingil juhul halva ilmaga. Kui püünise kudumise esimesel päeval tuli esimesena külla keegi, keda tunti „kurja silma" poolest, visati kogu alustatud kraam ahju – mitte prügikasti, vaid ahju. Parem kaotada natuke lõnga kui kogu kalaõnn. Kui aga tuli inimene, kelle ettevõtmised tavaliselt õnnestusid, oli see hea märk. Seejärel püüniseid suitsutati, neid hoiti rehetoas või saunas kinnistes nõudes, et halb sõna ja kuri silm ligi ei pääseks. Talvel esimest korda merele minnes riputati püünistele soola ja tehti ristimärke.

Vabedel* kuivavate võrkude alt ei tohtinud läbi pugeda. Kui mõni jõngermann seda siiski tegi, pidi ta tagurpidi tagasi minema. Kui võrgud aga maas kuivasid, ei tohtinud neist üle astuda. Mõrd tuli kuivama panna otsaga vastu tuult, sest siis aitavat tuul kaladel paremini püünisesse minna. Esimesel püügipäeval mindi väga vara merele, aga mitte selleks, et rohkem kala saada, vaid selleks, et vältida kadeda silmaga inimesi rannateel ning sellele märgilisele püügile võisid kaasa tulla ainult vanim poeg ja sulane. Kui siis teel randa tuli vastu siga või meesterahvas, oli see hea märk. Täielikult püügiõnne rikkuvat aga naine, papp ja jänes – tähelepanuväärne nimekiri, mis vihjab, et looduse kõrval on kalamehe suurimad vaenlased kirik, küülikud ja naised. Muide, vähemasti Saaremaal oli siin üks märkimisväärne erisus. Kui vastu tulev naisterahvas oli selline, kelle kohta teati, et ta meesterahvaste vastu lahkem oli, kui ta oma mehele meeltmööda, siis see võis olla koguni hea enne.

Merd tuleb kohelda austusega ja saatust ei maksa proovile panna. Ainult need, kes on novembrikuus väikese puupaadiga Läänemerel võrke nõudes tormi kätte jäänud, saavad sellest aru ja tervitavad iga vastu juhtuvat siga kui oma lihast venda.

** puu võrkude kuivatamiseks*



Foto: Alar Truu

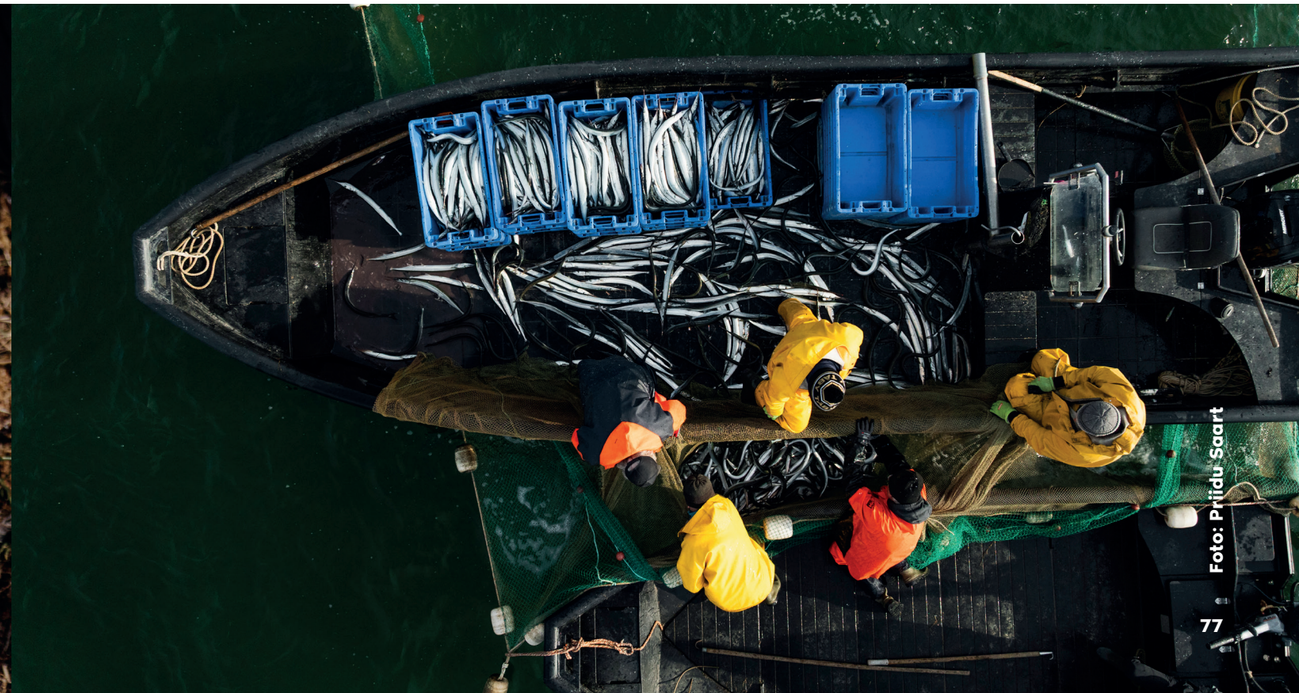


Foto: Priidu Saart

In the spirit of folk wisdom

Author: Olavi Antons

Even the most naive of us don't believe that the compilers of daily newspaper horoscopes go out and visit some gray-bearded oracle, living in secret caves.



Photo: Alar Truu

Gone are the days when this type of column, of dubious value, was put together by journalists; now AI does much of the dirty work, though the desire to look to the future with hope is a part of human nature. Here we must once again praise our mother tongue for its ambiguity, as "nature" in Estonian also means "harvest."

Just how little humans have changed down the centuries is evident in the rich treasure trove of folklore that coastal fishermen used to glimpse into the near or distant future, in the hope of a bountiful harvest. So, for example, particularly bright red lower fins found on perch caught in the fall meant that there would be a bountiful catch during the winter ice fishing season. And if the noses of spring herring were red, a plentiful fishing season was also to be expected. The fundamental difference from newspaper horoscopes, however, is that the fishermen's predictions were usually spot-on.

The explanation is actually quite simple. The perch's bright red fins in the fall indicate cold, clear, and oxygen-rich water, as well as good nutrition–and the same weather pattern usually brings stable ice and a bountiful winter catch. The herring's red nose, however, indicates active blood circulation, good nutrition, and a strong, mobile shoal–it is precisely in this state that the fish gather in dense shoals, and yield a more plentiful, larger catch in spring and summer.

Nor should it come as a surprise when the cheeks of an old man gathering nets from the open water give off a cheerful blood-red glow, rivaling the setting sun–and there is an explanation for this as well: A reddish hue visible in the western sky indicates that the low sun is shining through a dry or partly dusty air mass, while a different air mass–or front–is approaching from afar, accompanied by winds. And every child on the beach knows that "a north wind brings fish to the sea."

One of our own writers, who grew up among the coastal folk, has observed that there are two places where you won't find a single atheist. Neither of these, by the way, is a church–people tend to talk to God in the battle trenches and on the stormy seas. While one may end up on the battlefield at the crown's command, a coastal fisherman generally finds himself caught in a storm as the result of wrong choices. Wrong choices, in turn, tend to get made as a consequence of foolishness, but the sea does not forgive that. This means an ability to read the signs of the weather was, in the worst-case scenario, a matter of life and death, though losing your fishing gear to a storm was also a painful blow to any fisherman–replacing it could cost a whole year's earnings.

But alongside faith and the experience passed down through generations, we must also mention a third factor, and here science has no role to play: That factor is superstition.

Boatbuilding

Coniferous trees used for building a new boat had to be felled during the waning moon, while deciduous trees during the new moon. Boat building could not begin on either Friday or Monday. Once the boat boards were ready, the best one was selected and cut up into pieces–this was an offering on behalf of the boat itself, although it remains unclear to whom the offering was being made. While building the boat, tools were not allowed to be passed over the boat–they had to be passed underneath the hull, otherwise the boat would start taking on water once it sailed. No marks or crosses were allowed to be made on the boat either. When the new vessel was finished, a bottle of vodka was smashed against the boat's keel–not to celebrate, but to prevent future drinking on board and the resulting accidents that would bring. If the boat happened to be finished on a Saturday, the last nail was deliberately left un-hammered, so it could be driven in on the following Monday. Before the new boat was launched, a hole was drilled into the keel and mercury was poured in, to ensure a swift run.

> "No marks or crosses were allowed to be made on the boat."



Photo: Meeli Küttim

When the boat was tarred, the boat owner would drip tar three times from his wedding ring before beginning the process. Also, no one was allowed to light a fire underneath the tar cauldron–otherwise, it would drive away the fishing luck. And when the new boat finally set out to sea after all these formalities, a handful of soil was taken along, thrown overboard, and these words were spoken: "I give you soil, you give me gold." This is all at once both completely absurd and highly logical: A person trying to negotiate with the sea.

By the way, when a boat got too old to sail, it was not burned. The remains of an old boat were considered sacred, and using them as firewood could bring misfortune to the house.

Fishing nets

The weaving of fishing nets was never started just whenever you wanted. It had to get going during a new moon, usually in the early morning hours, when the sky was clear and starry, and under no circumstances during bad weather. If, on the first day of weaving the nets, the first visitor to arrive was someone known for having the "evil eye," all the work that had been started was thrown into the stove–not the trash can, but the stove. Better to lose a little thread than all one's fishing luck. If, however, a person came whose endeavors usually succeeded, then that was a good sign. The nets were then smoked and kept in the barn or sauna in covered containers, so that bad words and the evil eye could not reach them. When going out to sea for the first time in winter, salt was hung on the nets, and crosses were made.

No one was allowed to crawl under the nets while they were drying on the racks either. If a young man did so anyway, he had to go back out the way he came. If the nets were drying on the ground, however, you were not allowed to step over them. A trap had to be placed to dry with its end facing the wind, because then the wind would help the fish enter it more easily. On the first day of fishing, they went out to sea very early, but not to catch more fish; instead, to avoid envious onlookers on the beach path. Only the eldest son and a farmhand were permitted to accompany them on this auspicious first fishing outing. Should either a pig or a man be encountered on the way to the beach, this was seen as a good omen. However, if a woman, a priest or a hare put in an appearance, this completely ruined any good luck for the ensuing fishing–a remarkable list suggesting that, aside from nature, a fisherman's greatest enemies were the church, hares and women. Incidentally, at least on Saaremaa, there was one notable exception here: If the woman encountered was known to be kinder to men than to her own husband, then this could even be seen as a good omen too.

The sea must always be treated with respect, and one should never tempt fate. Only those who have been caught out in a storm while hauling nets in a small wooden boat on the Baltic Sea in November can ever fully understand this, and so they greet every pig they encounter as a brother, one of their own flesh.



Photo: Priidu Saart

Foto: Valmar Voolaid

Kaks saarlast ja hiidlane lähevad koos paadiga merele kala püüdma. Püüdnud tuulevaikuses kala tunnike-paar ütleb üks saarlane järsku "jah". Läheb tunnike mööda ning siis ühmab teine saarlane "jah". Püüavad kala edasi ja mõne aja pärast lausub hiidlane "jajah". Jõudnud lõpuks saagiga maale tagasi eemalduvad saarlased ja arutavad omavahel: "järgmine kord hiidlast küll kaasa ei võta, räägib teine liiga palju!"

Two islanders from Saaremaa and one from Hiiumaa go out fishing together in a small boat. They fish in complete silence for an hour or two. Suddenly, one of the Saaremaa men says: "Yep." Another hour passes before the second Saaremaa man grunts: "Yep." They continue fishing quietly. After a while, the man from Hiiumaa says:"Yep, yep." Eventually, they return to shore with a good catch. As the Hiiumaa man walks away, the two Saaremaa fishermen shake their heads."We're not taking him with us next time." "Why not?" "He talks too much."

24-7 jõusaar

Intervjueeris: Maria Ruubas

24-7 island gym*



Foto: Valmar Voolaid

Saartel räägitakse, justkui liiguks aeg siin veidi aeglasemalt. See aga ei tähenda, et aktiivne elurütm oleks siin midagi võõrast. Vastupidi. Olgu selleks mereseiklused, maalilised matkarajad või spordivõistlused Saaremaal ja Hiiumaal – need pakuvad elamusi igale liikumishuvilisele.

People on the islands say that time seems to move a little more slowly here. But that doesn't mean an active lifestyle is out of the question here either. Quite the opposite. Whether it is sea adventures, scenic hiking trails, or sports competitions on Saaremaa and Hiiumaa you are talking about, they all offer experiences for every outdoor enthusiast.

Teele

Kes Sa oled? Mis sind käivitab?

Tere! Olen saarlane Teele Treiel. Mulle toovad sära silma rõõmsad inimesed, hea toit, meeldejäävad (spordi) elamused ja Saaremaal jaanipäeva paiku korjatud metsmaasikad.

Who are you? What drives you?

Hello! I'm Teele Treiel, from Saaremaa. What brings a sparkle to my eyes are cheerful people, good food, memorable (sporting) experiences and wild strawberries picked around Midsummer's Day on Saaremaa.

Mis alaga Sa tegeled? Kuidas selle ala enda jaoks avastasid?

Ütleme nii, et umbes ⅔ oma elust olen tegelenud kergejõustikuga, täpsemalt kõrgushüppega. Ma mitte ei leidnud sporti ise, vaid sündisin selle keskele – mitu põlvkonda sugulasi mu ümber on kergejõustiklased ja treenerid. Seega oli üles kasvades võimatu mitte spordipisikuga nakatuda. Ema Virge on mu treener, õe Lindaga koos käisime võistlustel, vanaema ja vanatädi andsid kõrgushüppetehnika nõu, ja nii edasi.

What sports do you practice? How did you discover them for yourself?

Let's just say that I've been involved in track and field–specifically the high jump–for about two-thirds of my life. I didn't discover the sport on my own; I was born into it–several generations of my relatives are track and field athletes and coaches. So, growing up, it was impossible not to catch the sports bug. My mom, Virge, is my coach; my sister Linda and I competed together; my grandmother and great-aunt gave me advice on high jump technique, and so on.



Foto: Erakogu

Kui Sa peaksid soovitama kellelegi „saare trenni", siis kuhu Sa ta viiksid? Kas pigem metsaradadele, rannajoonele ja värske õhu kätte või on Sul ka mõni konkreetne ala või koht, mis Sinu jaoks toimib?

Saaremaal PEAB sporti tegema värskes õhus. Seega, esimese hooga kupatan huvilised Kuressaare Terviseparki metsa vahele jooksma. Treenereid ja seltskonda ei pea kaugelt otsima – mu olümpiasportlasest õemees Kaur ja mitmekordsest Eesti meistrist õde Linda asutasid Saaremaale tagasi kolides Saaremaa Spordiklubi Linda. Selle pundiga on väga mõnus Tervisepargis jooksutrenni teha. Kui see trenn tehtud ja soe sees, siis saadan spordisõbrad Karujärve kanti *discgolf*'i mängima. Seal oled mürast-kärast nii kaugel, et isegi levi sinna ei ulatu. Ideaalne koht end täiesti välja lülitada ning Eesti mõnusaimal *discgolf*'irajal kettaid visata.

If you were to recommend "island training" to someone, where would you take them? Would you prefer forest trails, the shoreline and fresh air, or do you have a specific area or spot that works for you?

On Saaremaa, you HAVE to exercise in the fresh air. So, straight off the bat, I'd send anyone interested out running through the woods at the Kuressaare Health Park. You don't have to look far for trainers or company–my brother-in-law Kaur, an Olympic athlete, and my sister Linda, a multiple Estonian champion, founded the Saaremaa Sports Club "Linda," when they moved back to Saaremaa. Iti s really good fun to do a running workout with this group, down at the Health Park. Once the workout is done and I'm warmed up, I head over to the Karujärve area with my sports buddies, to play disc golf. Once

Millised võistlused või spordisündmused on need, kuhu Sa ise ikka ja jälle tagasi lähed ja mida soovitaksid kindlasti ka saare külalistel kogeda?

Iga kahe aasta tagant käib Saaremaa koondis sellistel vahvatel mini-olümpiamängudel nagu Saarte Mängud (Island Games). 24 väikesaart üle maailma saadavad oma koondised 16 spordialal võistlema ning mul on olnud rõõm neljadelt mängudelt kokku viis medalit Saaremaale võita. Jersey, Gotland, Gibraltar, Guernsey – need on olnud kindlasti mu sportlastee kõige eredamalt meelde jäänud võistlused. Seda mitte ainult võidetud medalite, vaid suure spordivaimu ja erakordse atmosfääri tõttu, mis nende mängudega kaasas käivad. Järjest rohkem on päevakorras võimalus, et Saaremaa saab need mini-olümpiamängud ka esimest korda korraldada. Vot see saab meile Saaremaal olema üks ajalooline spordisuvi mitme tuhande sportlase ja veel rohkemate fännidega. Hetkel veel tundub asi kaugemas tulevikus, aga sinna küll kutsuks kõiki vabatahtlikuks või kaasa elama! Et jaksaks oodata, siis väisa vahepeal ka teisi häid spordivõistlusi Saaremaal ja Muhus – näiteks Saaremaa Kolme Päeva jooksu, Muhu jooksu, Kuressaare Linnajooksu.

“Jõusaar”, mida see Sinu jaoks tähendab?

Saarlased on mõnusat krutskit täis. Meis on küllaga jõudu ja veel rohkem kangekaelsust! Ega ilmaasjata ei kosta pidevalt: „Jälle need saarlased, te jõuate ikka igale poole!“



Foto: Erakogu



Foto: Erakogu

there, you’re so far from the hustle and bustle that even cellphone service is out of reach. It is the perfect place to completely unwind and throw discs, on Estonia’s most enjoyable disc golf course.

What competitions or sporting events do you keep coming back to, and which ones would you definitely recommend visitors to the island try out?

Every two years, the Saaremaa team participates in exciting mini-Olympic-style events, such as the Island Games. In these games, 24 small islands from around the world send their teams to compete across 16 sports, and I’ve had the pleasure of winning a total of five medals for Saaremaa across four games. Jersey, Gotland, Gibraltar, Guernsey–these have definitely been the most memorable competitions of my athletic career. Not only because of the medals won, but also because of the great sporting spirit and extraordinary atmosphere that accompanies these games. The possibility that Saaremaa might host these mini-Olympic Games for the first time is increasingly on the agenda. This would be a historic sports summer for us in Saaremaa, bringing thousands of athletes and even more fans. Right now, it still seems like a far off future, but I’d definitely invite everyone to volunteer or come and cheer us on! To help pass the time, you can check out other great sporting events in Saaremaa and Muhu in the meantime–such as the Saaremaa Three-Day Run, the Muhu Run, and the Kuressaare City Run.

“Island gym”–what does that mean to you?

Islanders are full of lively spirit. We’ve got plenty of strength and even more stubbornness. It is no wonder people keep saying: “Those islanders again–you guys really do get everywhere!”

Jaan

Kes Sa oled? Mis sind käivitab?

Minu nimi on Jaan Rebel, elasin gümnaasiumi lõpuni Hiiumaal, kus sai alguse mu suur kirg spordi vastu. Mind käivitavad sport, kalapüük ja inimestega suhtlemine. Need on ka asjad, millega igapäevaselt tegeleda saan.

Mis alaga Sa ise tegeled? Kuidas selle ala enda jaoks avastasid?

Kui räägime spordist, siis tegelen viiendat aastat rannavõrkpalliga. Leidsin selle ala, sest mu põlved ei tahtnud saalipõrandaga koostööd teha ja oli vaja pehmemat pinnast,

Who are you? What drives you?

My name is Jaan Rebel. I lived on Hiiumaa until I finished high school, which is where my great passion for sports began. I’m driven by sports, fishing, and interacting with people. These are also the things I get to do every day.

What sports do you practice? How did you discover them for yourself?

When it comes to sports, I’ve been playing beach volleyball for five years. I found this sport because my knees wouldn’t cooperate with indoor court floors, and I needed a softer surface to land on. By the way, I won my first medal (a bronze) in the Estonian Cup series right



Foto: Erakogu

kuhu maanduda. Muideks, Eesti karikasarja esimese medali (pronksi) sain kätte kohe esimesel korral koos saarlase Cris Karlis Lepaga, kes on tänaseks saalivõrkpalli koondises. Eks saarlase tähelend saabki alguse hiidlasest... või vastupidi. Nali naljaks, aga tegelikult olen väga tänulik, et Cris Karlis oli nõus minuga tol suvel koos mängima. Samal suvel tegin ka debüüdi maailmakarikasarjas ja siis sain päris palju enesekindlust, et teen õiget asja... ja noh, siin ma nüüd olen, täiskohaga tööl ja poole jalaga sportlane.

Kui Sa peaksid soovitama kellelegi „saare trenni", siis kuhu Sa ta viiksid? Kas pigem metsaradadele, rannajoonele ja värske õhu kätte või on Sul ka mõni konkreetne ala või koht, mis Sinu jaoks toimib?

Kuna tegelen rannavõrkpalliga ehk välisspordialaga, siis kindlasti tahaks pigem inimest värske õhu kätte viia, ehk pigem metsarajad ja rannajoon, sest meil on ikkagi saar, kus on imeilus loodus ja rannad.

Muidugi ei saa mainimata jätta, et sisetingimused on ka meil super ja pole asju, mis Hiiumaal ei toimiks! (Padelihall on veel puudu!)

on my first attempt, alongside Cris Karlis Lepa from Saaremaa, who is now on the national indoor volleyball team. I guess a Saaremaa star's rise really does start with a Hiiumaa native... or vice versa. All joking aside, I'm actually very grateful that Cris Karlis agreed to play with me that summer. That same summer, I also made my debut in the World Cup series, and that gave me a lot of confidence that I was doing the right thing... and well, here I am now, working full-time and still an athlete at heart.

If you were to recommend "island training" to someone, where would you take them? Would you prefer forest trails, the shoreline and fresh air, or do you have a specific area or spot that works for you?

Since I play beach volleyball–an outdoor sport–I'd definitely prefer to take someone out into the fresh air, perhaps to forest trails and the shoreline, because we do live on an island with beautiful nature and beaches.

Of course, I can't fail to mention that our indoor facilities are also top-notch, and there's nothing that doesn't work here on Hiiumaa! (Although we're still missing a padel hall).

Foto: Erakogu



Millised võistlused või spordisündmused on need, kuhu Sa ikka ja jälle tagasi lähed ja mida soovitaksid kindlasti ka saare külalistel kogeda?

Jaanipäeva paiku on meil mitmeid ägedaid üritusi, näiteks Hiiumaa meistrivõistlused jalgpallis ja muidugi Luguse Jaaniturniir (võrkpall muruplatsidel). Luguse Jaaniturniir on tõsiselt äge üritus, kuhu tahaks alati tagasi minna.



Foto: Erakogu

Muidugi, augustis toimub ka Hiiumaa võrkpalliturniir. Kusjuures tänavu toimub see juba 69. korda! Sellel turniiril käivad vägagi nimekad võrkpallurid tiitlit püüdmas.

Kindlasti on meil Hiiumaal veel väga palju ägedaid üritusi, mida ma kohe ei oskagi välja tuua, sest kõigi aladega lihtsalt ei jõua tegeleda.

„Jõusaar", mida see Sinu jaoks tähendab?

Ütleks, et kui mandril käivad inimesed jõusaalis, siis saartel käime me „jõusaaris" – saarte jõusaarides algavad hantlid 20 kg-st ja kangideks on palgid (siuke ettekujutus tekkis), sellepärast ma mandril jõusaalis enamasti käin kah, noh tead, jõud ei hakka peale lihtsalt.

What competitions or sporting events are the ones you keep coming back to, and what would you definitely recommend visitors to the island experience try out?

Around Midsummer, we have several awesome events, such as the Hiiumaa Football Championships and, of course, the Luguse Midsummer Tournament (volleyball on grass courts). The Luguse Midsummer Tournament is a seriously awesome event, which I always want to go back to.

Of course, the Hiiumaa Volleyball Tournament also takes place in August. In fact, this year marks its 69th edition. Some very well-known volleyball players come to this tournament to compete for the title.

We definitely have a lot of other awesome events in Hiiumaa which I can't even list right now, because I simply can't keep up with everything.

"Island gym"–what does that mean to you?

I'd say that while people on the mainland go to the gym, we on the islands go to the "jõusaar": At the island gyms, the dumbbells start at 20 kg and the barbells are logs (at least that's the mental image I have), hence why I mostly go to the gym on the mainland. Well, you know, strength doesn't just come from nowhere.

***This is a play on words in the original Estonian: "Jõusaar," as the Estonian word for "Gym" is "Jõusaal," while the word "Saar" means an island.**

FOTO: PRIIDU SAART

Kange sööm saarte maitset

Autor: Maria Ruubas

Saarte rahvas on kange. Nad on ettevõtlikud, vastupidavad, isepäised ning harjunud asju tegema omal moel.

Kohalik on kut kadakas, mis tuule käes paindub, aga ei murdu. Kuidas siis joogid, mida saartel luuakse-aetakse, saaksid olla üldse midagi muud kui kanged?

Tänased väiketootjad võtavad ajas kogunenud teadmised, kohalikud taimed ja põlvest põlve edasi antud oskused ning annavad neile uue elu kaasaegses käsitööjoogis. Maitsed sünnivad aeglaselt ja läbimõeldult, nii nagu saartel ikka. Ei kiirustata üleliia, sest head asjad tahavad aega. Iga lonks kannab killukest saarte elust. Karm pime talv, millele on vastukaaluks pikkade ööta ööde maagia, metsamarjade puna, ajaloo sügavus, meretuuled ja inimesed, kes on õppinud vähesega palju looma. Need joogid ongi kut kohaliku inimese iseloom: pisut karune, alati aus ja tõsiselt soe, kui aega võtta.

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol on tarkade inimeste jook ning võib kahjustada teie tervist.



100 AASTAT LUGUSID JA LEGENDE

Luscher & Matiesen Muhu Veinitalu on Eesti esimene veiniturismitalu, mis on pakkunud maitsete ja lugude elamusi juba enam kui kakskümmend aastat. Veinitalu peremees Peke on välja toonud, et käesolevale hooajale minnakse vastu veinidega, mille peale isegi ükski prantslane nina ei kirtsuta.

Muhu Veinitalu kannab edasi sajandivanust Eesti veinikultuuri legendi. 1930. aastatel tegutses Toompeal Luscher & Matieseni veinitehas, mis oli Eesti suurim ning mille toodang ulatus ligi 400 000 liitrini aastas. Kes oleks osanud arvata, et jaheda kliimaga põhjamaine Eesti oli juba 1930. aastatel edumeelne veinitootja, kus osati hinnata head veini ning teadlikult kujundada ja arendada kohalikku veinikultuuri?

Just sellest loost ja pärandist on Muhu Veinitalu inspiratsiooni saanud. Luscheri ja Matieseni nimed ei tähista üksnes kunagisi kaupmehi, vaid ajastut, mil siinset joogikultuuri julgeti arendada omal moel ja suurelt mõelda. See vaim, tahe ja lennukus elavad edasi Muhus tegutsevas pereettevõttes ja seal valmivates käsitööjookides. Südamega koht, kus pererahva jaoks ongi üks suur nauding pakkuda külalistele imelisi veini- ja toiduelamusi.

veinitalu.ee

FOTO: MARTIN KIRIKAL

KRAATRIST KLAASI

OUK Distillery sai alguse ligi kuus aastat tagasi, kui ettevõtte asutajad leidsid inspiratsiooni väikestelt viskitootjatelt Šotimaalt, kus tuul, tormid ja hõre asustus pole takistanud tipptasemel joogikultuuri sündi. Ühel hetkel jõuti arusaamisele, et jutumehi on juba piisavalt. Hiiumaa tuleb panna maailmakaardile oma kange alkoholi tööstusega.

Nimi OUK tähendab hiiu keeles auku, sümboliseerides meteoriidikraatrit ning soovi luua midagi püsivat ja erilist. Naljatamisi ütlevad tegijad isegi, et nende joogid on olnud valmimisel juba 455 miljonit aastat, mil Hiiumaad tabanud meteoriit muutis Kärdla piirkonnas kättesaadavaks puhta arteesiavee Maa sügavaimatest kihtidest. Just see vesi on tänaseni kõigi OUK jookide peamine koostisosa.

OUK Distillery on Hiiumaa väike pereettevõte, mille taga seisavad enneköike isa Viktor ja tütar Elena, kuid tugevaks taustajõuks on ikka kõik pereliikmed: tütar Teele, kaasa Aire, väimees Taavo. See on Eesti ainus destilleerimisvabrik, mille põhitooteks on akvaviit – põhjamaise hingega jook, milles kohtuvad köömned, apelsinikoor ja sirelinoodid. Nende kroonijuveel OUK Hiiumaa Akvavit on pälvinud oma kategoorias võidu konkursil „Parimad Eesti joogid" ning teeninud Eesti kangete alkoholsete jookide seas läbi aegade kõrgeima Falstaffi hinnangu. Need on joogid, mis sünnivad minevikust, kõnetavad täna ja kajavad homsesse.

ouk.ee



FOTO: MARTIN KIRIKAL





SAAREMAA SÜGAVAIMAD MAITSED VESKI KELDRIST

Majanaps ei tähenda retsepti, mida täpselt järgida. See tähendab põhimõtet võtta see, mida on, ja teha sellest midagi, mida tasub jagada.

Saaremaa Veskis on viimastel aastatel toimetanud Grete ja Kaupo. Paigas, mis on ise kihiline nagu hea naps. Veski seisab kohal, kus kunagi asus Kuressaare esimene apostlik õigeusu kirik. Pärast kiriku hävimist ehitati sinna 1899. aastal hollandi tüüpi kivituulik, wmis jahvatas vilja kuni Teise maailmasõjani. 1970. aastatel anti hoonele uus elu kohviku ja restoranina ning sellest kujunes kiiresti üks Kuressaare armastatumaid kohtumispaiku. 2020. aastal said veski ajaloolised keldrid uue hingamise: ämblikuvõrkude asemele tulid marjad ning unustatud riiulitele ilmusid Saaremaal toodetud marjanapsud. Napsumeister Kaupo valmistab väikestes partiides marjarikkaid käsitöönapse, kasutades Saaremaal kasvatatud ja korjatud toorainet. Valikus on kümme eri maitset, rabarberist ja astelpajust kuni mustika, aroonia ja alõtšani. Iga pudel kannab endas killukest Saaremaa suvest ja sügisest. Just siin, kiviseinte vahel, sünnib ootamatu sümbioos saare marjadest, käsitööst ja kohalikust loost – tõeline peidetud pärl.

saaremaaveski.ee



PÄRIS HEA. REAALSELT RUHNU

Planeet Ruhnu sündis soovist tabada-jagada Ruhnu saare erilisust ja elu Eesti kõige kaugemal asustatud saarel keset Liivi lahte. Planeet Ruhnu loojad on Eeva ja Mihkel, kelle jaoks põimuvad maailma serval asuval väikesaarel jätkusuutlik eluviis, kohalik toit, teadus ja loodus. Koos korraldatakse loodusretki, matku ja saare-elamusi, mis aitavad Ruhnu ainulaadset keskkonda lähemalt tundma õppida.

Nende tegemised ühendavad traditsioonilise saaretarkuse kaasaegse innovatsiooniga. Näiteks kasvatab ja uurib Planeet Ruhnu kohalikke Läänemere vetikaliike ja katsetab uusi vetikate kasutusviise. Ruhnu rannast korjatud põisadrust valmib koostöös Peninuki Distilleryga auhinnatud vetikadžinn. See Ruhnu vetikakooslusele iseloomulik pruunvetikas jõudis saare ümbrusse ligi 8000 aastat tagasi ning on kohaliku mereelu üks vanimaid ja olulisemaid liike. Ajalooliselt kasutati põisadru ka põldude väetamiseks, sest see rikastab mulda mineraalainete, lämmastiku ja joodiga.

Nagu Eeva ja Mihkel ise ütlevad, siis väikesaarelt pärit jook ei peagi maitsema nagu kõik teised. Nende joogis on tunda meretuult, mineraalsust ja põhjamaist kargust, justkui seisaksid, jalad rannavees, ja soolane briis paitaks huuli. Kui ise saarele parasjagu ei jõua, siis vähemalt meeleline rännak Ruhnu on tagatud.

planeetruhnu.ee

FOTOD: MARTIN KIRIKAL

PHOTO: PRIIDU SAART

The Strong Flavors of the Islands

Author: Maria Ruubas

The people of the islands are strong. They are venturesome, resilient, headstrong, and used to doing things their own way.

The local juniper trees may bend in the wind, but they never break. So how could the drinks created, brewed and distilled on the islands be anything other than strong either?

Today's small-scale producers take the knowledge accumulated over time, the local plants, and skills passed down from generation to generation, and breathe new life into them in the form of state-of-the-art craft beverages. The flavors are developed slowly and thoughtfully, just as they always have been on the islands. There is no rushing, because good things take time. Every sip carries a piece of island life. The harsh, dark winter, counterbalanced by the magic of the long, dark nights, the red of the wild berries, the depth of the history, the sea winds, and people who have learned to create much from little. These drinks are just like the character of the local people: A bit rough around the edges, always honest, and genuinely warm if you take the time.

Warning! This is alcohol. Alcohol is a drink for wise people and can harm your health.

From crater to glass

The story of OUK Distillery began nearly six years ago, when the company's founders got their inspiration from small whisky producers in Scotland, a place where wind, storms, and a sparse population have failed to hinder the birth of a world-class beverage culture. At some point, the founders realized there were already enough talkers and not yet enough doers. Hiiumaa needed to put itself on the world map with its own spirits industry.

The name OUK means "hole" in the Hiiu dialect, symbolizing both a local meteorite crater and the desire to create something lasting and special. The founders even joke that their drinks have been in the making for 455 million years, ever since a meteorite struck Hiiumaa, an event which has made pure artesian water from the Earth's deepest layers accessible in the Kärdla region. To this day, this water remains the main ingredient in all OUK beverages.

OUK Distillery is a small family business on Hiiumaa, led primarily by father Viktor and daughter Elena, though the entire family serves as a strong support system: Daughter Teele, wife Aire, and son-in-law Taavo. It is Estonia's only distillery, whose main product is akvavit—a drink with a Nordic soul, blending caraway, orange peel, and notes of lilac. Their crown jewel, OUK Hiiumaa Akvavit, has won its category in the "Best Estonian Beverages" competition and earned the highest Falstaff rating ever given to a strong Estonian alcoholic beverage. These are drinks born of the past, speaking to the present, and echoing into the future.

ouk.ee



PHOTO: MARTIN KIRIKAL



PHOTO: MARTIN KIRIKAL

100 Years of stories and legends

Luscher & Matiesen Muhu Winery is Estonia's first wine tourism farm, offering experiences of flavors and stories for over twenty years. The winery's owner, Peke, has pointed out that this season will feature wines that even a Frenchman wouldn't turn his nose up at!

Muhu Wine Farm carries on the century-old legend of Estonian wine culture. In the 1930s, the Luscher & Matiesen winery operated in Toompea; it was Estonia's largest, with an annual production of nearly 400,000 liters. Who would have guessed that cool-climate, northern Estonia was already a progressive wine producer in the 1930s, a place where people knew how to appreciate good wine and consciously shape and develop local wine culture?

It is precisely this story and legacy that have inspired Muhu Veinitalu. The names Luscher and Matiesen do not merely represent former merchants, but an era when people dared to develop the local drinking culture in their own way and to think big. That spirit, determination, and vision live on in the family-run business operating in Muhu and in the artisanal beverages produced there. A place with heart, where the family takes great pleasure in offering guests wonderful wine and dining experiences.

veinitalu.ee



FOTOD: MARTIN KIRIKAL

Really good. Truly Ruhnu

Planeet Ruhnu was born from a desire to capture and share the uniqueness of Ruhnu Island and life on Estonia's most remote inhabited island, right in the middle of the Gulf of Riga. The creators of Planet Ruhnu are Eeva and Mihkel, for whom a sustainable lifestyle, local food, science, and nature all intertwine on this small island at the edge of the world. Together, they organize nature excursions, hikes, and island experiences that help people get to know Ruhnu's unique environment more closely.

Their work combines traditional island wisdom with modern innovation. For example, Planeet Ruhnu cultivates and studies local Baltic Sea seaweed species and experiments with new ways to use them. In collaboration with Peninuki Distillery, award-winning seaweed gin is made from bladderwrack, harvested from Ruhnu's shores. This brown seaweed, characteristic of Ruhnu's community, arrived in the area around 8,000 years ago and is one of the oldest and most important species in the local marine life ecosystem.

Historically, bladderwrack was also used to fertilize fields, as it enriches the soil with minerals, nitrogen, and iodine.

As Eeva and Mihkel themselves say, a drink from a small island doesn't have to taste like everyone else's. Their drink evokes the sea breeze, minerality, and Nordic crispness, as if your feet were standing in the water and a salty breeze were caressing your lips. If you can't make it to the island yourself right now, at least a sensory journey to Ruhnu is guaranteed.

planeetruhnu.ee



Saaremaa's deepest flavors from the mill cellar

House schnapps doesn't mean a recipe to follow exactly. It means the principle of taking what's available and turning it into something worth sharing.

Grete and Kaupo have been running Saaremaa Veski in recent years. It is a place as layered as a good shot. The mill is located on the site where Kuressaare's first Apostolic Orthodox Church once stood. After the church was destroyed, a Dutch-style stone windmill was built there, in 1899, and ground flour until World War II. In the 1970s, the building was granted a new lease of life as a café and restaurant, and quickly became one of Kuressaare's most beloved gathering places.

In 2020, the mill's historic cellars were given a new lease of life: The cobwebs were dusted away and replaced by berries, and Saaremaa-produced berry schnapps soon appeared on the once forgotten shelves. Schnapps master Kaupo crafts small batches of berry-rich artisanal schnapps, using raw ingredients grown and harvested on Saaremaa. The product selection incorporates 10 different flavors, ranging from rhubarb and sea buckthorn, to blueberry, aronia, and cherry plum. Each bottle carries with it a piece of Saaremaa's summer and autumn. Right here, between the stone walls, an unexpected symbiosis of the island's berries, craftsmanship, and local history is born–a true hidden gem.

saaremaaveski.ee



Ehtsalt & ehitult saare moodi

Autor: Maria Ruubas

Kuidas maitsevad saared? Kui vastata ühe sõnaga, siis rikkalikult.

Kuressaare Ametikooli kujundajad-stilistid:
Emma Ülevaino (ÕUNAD),
Sandra Sagur (POHLAD),
Adeele Vaik (FORELL),
Aleksandra Laisk (KUIVATATUD SÄRG),
Lisett Engso (HAPUKURK)

Fotod: Valmar Voolaid

Mets ja meri annavad, saare inimene täiendab tänapäevaste oskuste ja vanavanemate pärandatud tarkustega. Ent saare maitse ei peitu ainult tooraines, vaid ka eluviisis: aeglasemas elurütmis, saare puhtas looduses ning põlvest põlve edasi antud austuses toidu vastu.

Saare maitsed on jõudnud toidulaualt inspireerima noori moehuvilisi Kuressaare Ametikoolist. Kala igal kujul ja igas asendis, saare päikese käes küpsenud ladvaõunad, rabade väekad jõhvikad ja krõmpsuv kurk on nende lehekülgede staarid.

Head ilu!
Head isu!



KURK

Ku-Kuu Kalarestorani peakokk Toomas Leedu jagab 42lk loos „Luksus, mis paneb hinge laulma“ oma suvise piknikulaua suurimat hitti – kiirhapendatud kurke. Nipid, millega muuta kurgid so oma nägu: lisa marinaadile jääkuubikuid, džinni või sinepiseemneid, asenda jäme sool meresoolaga ja 30%-line söögiäädikas näiteks õuna- või veiniäädikaga. Pane iga kord täpne retsept kirja ja varsti on sul oma maailma parimate kurkide retsept olemas!

Mari viinakurgid krõmpsuvad tõeliselt hästi: 1 liiter vett, 0,5 sl soola, 0,75 dl viina ja pool teeklaasi äädikat, küüslauku, mädarõigast, tilli, mustsõstralehti. Terved kurgid purki ja kalla soolvesi peale, pane kohe purgid kinni ja keera kummuli, vatitekid peale.

90-aastane vanaproua Salme, kes tantsis veel eelmisel aastal reipalt Muhu tantsurühmas, jagas kurgisalati retsepti: 2 kg värsket kurki, 3 sl suhkrut, 3 sl soola, 3 sl 30%-list söögiäädikat. Kurgid ära koorida, viilutada ja panna purki.

Lisett Engso: HAPUKURK
Modell: Adeele Vaik
Rõivad: Teele Koel
Kõrvarõngad: Mõm porcelain
Asukoht: Koolielu talu, Lõetsa küla, Muhu

SAARLASTE LAUAÕBE – KALA!

Hiiumaa Ly peab üheks eriliseks saarte inimeste maiuseks ja suureks lemmikuks kuivakala. Lest, tuulekala, säinas, uuem tegelane särg – nende tegemist-soolamist ja õigesti kuivatamist ning mis kõige olulisem, kuidas mõnuga süüa, peab tõesti õppima. Kuivatatud lesta lõigatakse äärtest õhukeste ribadena kas kääride või terava noaga; tuulehaugist on aga kõige nutikam teha paari sentimeetrised seibid, mida siis hammastega rebida. Kuivatatud säinas on mõnus kartulite peal keeta, silkudel puhastatakse vaid kolmnurk kurgu alt ära ning pea jääb otsa, siis kuivatatakse kas suurel võrgul või võetakse vaevaks traat-nöör läbi silma ajada.

Kui kala suitsutada, siis ei tohi kasutada vaigupuud/okaspuud. Kõige parem on lepp. Kena meki annavad õunapuu ja kirss. Lõpus nõgeste lisamine annab kena kuldse värvi.

Kui soolad kala, kehtib ütlus: enne olgu kibesoolane kut kibehapu.



Aleksandra Laisk: KUIVATATUD SÄRG
Modell: Paap Uspenski
Rõivad: Pintsak ja soni GVIDO Custom menswear / Sille Sarapuu
Asukoht: Kaasu talu, Saaremaa

Adeele Vaik: FORELL
Modell: Marissa Kaarin Kaasik
Rõivakomplekt: Moonsund Design/Gea-Rahel Promet
Asukoht: Üügu pank, Kallaste, Muhu



KENA UBIN!

Leida Muhust teadis rääkida, et saarel tehakse õuntest muidugi ka moosi ja mahla, aga erilised lemmikud on marineeritud sibul-õunad: südamikud välja, saba jääb alles, keeta marinaad nelgi, kaneeli, apelsinikoorte, äädikaga.

Hoopis huvitav on traditsiooniline Muhu magustoit apurokk: keedad õuntest õunamoosi – sabade ja asjadega suurde potti, keedad, järgmine päev ajad moosi läbi suurte avadega sõela, segad sisse jahu ja paned maitse järgi suhkrut, kaneeli ja õunamahla.

Margit Hiiumaalt kuivatab õunu vanal moel, puupliidi kohal, raami peal. Kõik, mis värskelt söömisest üle jäämas, viilutada ja raamile. Koort ära ei võta. Seisavad hästi riidest koti sees, ei mingit „parim ennet". On neidki, kes ajavad needsamad õunad ka nööri peale, et siis naa kena vaadata!



Emma Ülevaino: ÕUNAD.
Modell: Kadri Tarus
Rõivad: KENA Brand
Asukoht: Kuressaare vanalinna hoov

JÕHVIKA PRUUNIKAS-PUNASED PÄRLID

Sandra Sagur: POHLAD
Modell: Lisett Engso
Rõivad: HOIA Wear (kimono), kodukoo-tud alpakavillasest lõngast kampsun
Asukoht: Koigi raba, Saaremaa





Saartel teati, et kui sööd päevas kolm jõhvikat, siis on tervis hea, kuid need mahlased hapud marjad on olnud tuntud ka arstirohuna, mis aitab kõiksugu haiguste vastu. Jõhvikas on vähenõudlik ja punapõseliste marjade üle talve säilitamiseks piisab, kui neid lihtsalt puhtas vees hoida.

Vanemad saarlased meenutavad, kuidas rabast nopitud jõhvikad pandi kastidesse ja saadeti laevaga Tallinna turule. Jõhvikad olid sedavõrd hinnatud, et nende korjamisest ja müügist saadud raha oli vägagi arvestatav tuluallikas.

Saare inimesed on väga hästi kursis ka kaasaja nippide ja trendidega. Hiiu Gourmet kuivatab oma teesegude jaoks nii jõhvika kui ka õuna külmkuivatusmasinas. Kõik kasulik jääb alles, maitse saab õite tumming!



Authentically & decoratively island-like

Author: Maria Ruubas

What do the islands taste like? In a word: rich.

Designers and stylists from Kuressaare Vocational School:
Emma Ülevaino (APPLE);
Sandra Sagur (CRANBERRY);
Adeele Vaik (TROUT);
Aleksandra Laisk (DRIED ROACH);
Lisett Engso (CUCUMBER).

Photos: Valmar Voolaid

The forest and the sea provide, and the islanders complement this with their modern skills and the wisdom passed down from their grandparents. But the island's flavor isn't found only in its ingredients, it is also to be found in its way of life: A slower pace, the island's pristine nature, and a respect for food, passed down from generation to generation.

The island's flavors have made their way from the dinner table to inspire young fashion enthusiasts at Kuressaare Vocational School. Fish in every form and preparation; apples ripened in the island sun; the vibrant cranberries of the bogs, and crisp cucumbers are the stars of these pages.

Enjoy!



Lisett Engso – CUCUMBER
Model: Adeele Vaik,
Clothing: Teele Koel
Earrings: Mõm porcelain earrings,
Location: Koolielu Farm, Lõetsa Village, Muhu.

CU-CUM-BER

Toomas Leedu, head chef at Ku-Kuu Kalarestoran, shares in the article "Luxury That Makes the Soul Sing" on page 48 his summer picnic table's biggest hit–quick-pickled cucumbers. Tips for making the cucumbers your own are: Add ice cubes, gin, or mustard seeds to the marinade; replace table salt with sea salt; swap the 30% vinegar for apple cider or wine vinegar for example. Note down the exact recipe you used each time, and soon you'll have your own recipe for the world's best quick-pickled cucumbers.

Mari's vodka cucumbers are truly crunchy: 1 L of water, 0.5 tbsp of salt, 0.75 dL of vodka, and half a teacup of vinegar, garlic, horseradish, dill, plus blackcurrant leaves. Put the whole cucumbers in a jar and pour the brine over them, seal the jars immediately, and turn them upside down, placing cotton blanket on top.

Ninety-year-old Salme, who was still dancing energetically in the Muhu dance group just last year, shared her cucumber salad recipe: 2 kg fresh cucumbers, 3 tbsp sugar, 3 tbsp salt, 3 tbsp 30% vinegar. Peel and slice the cucumbers and place them in a jar.

THE ISLANDERS' TABLE SILVER – FISH!





Adeele Vaik – TROUT
Model: Marissa Kaarin Kaasik,
Outfit: Moonsund Design/Gea-Rahel Promet,
Location: Üügu Bank, Kallaste, Muhu.



Aleksandra Laisk – DRIED ROACH
Model: Paap Uspenski,
Clothing: Jacket and hat – GVIDO
Custom menswear / Sille Sarapuu
Location: Kaasu Farm, Saaremaa.



Ly from Hiiumaa considers dried fish to be a special delicacy and a great favorite among islanders. Flounder, garfish, sprat, and the newer addition, roach. You really have to learn how to prepare, salt, and properly dry them, and most importantly, how to enjoy eating them. Dried flounder is cut into thin strips from the edges using either scissors or a sharp knife; for garfish, however, the smartest approach is to cut it into pieces a couple of centimeters thick, which are then torn apart with your teeth. Dried fish is delicious boiled over potatoes; when cooking smelt, simply remove the triangular section under the throat and leave the head intact, then dry them either on a large mesh or take the trouble to thread a wire through the eye.

When smoking fish, do not use resinous or coniferous wood. Alder is best. Apple and cherry wood give a nice flavor. Finally, adding nettles gives a nice golden color.

When salting fish, the saying goes: Let it be salty before it's sour.

A LOVELY APPLE!

Leida from Muhu mentioned that, of course, apples are used on the island to make jam and juice, but the real favorites are pickled apples: apple rings–the cores removed but the stems left on–simmered in a marinade of cloves, cinnamon, orange peel, and vinegar.

Even more interesting is the traditional Muhu dessert apurokk: For this you make apple jam from the apples–complete with the stems and cores–in a large pot, boil them, then the next day strain the resulting jam through a coarse-mesh sieve, mix in flour, and add sugar, cinnamon, and apple juice to taste.

Margit from Hiiumaa dries apples the old-fashioned way, over a wood stove, on a rack. Anything left over after eating fresh apples gets sliced and placed on the rack. She doesn't remove the peel. They keep well in a cloth bag–no "best before" date needed. In addition, there are those who string these same apples on a string, which makes them look so decorative!





Emma Ülevaino – APPLES
Model: Kadri Tarus,
Clothing: KENA Brand,
Location: Courtyard in Kuressaare's Old Town.



CRAN-BERRY'S BROWN-RED PEARLS



On the islands, it was known that eating three cranberries a day keeps you healthy, but these juicy, tart berries have also been known as a medicinal herb that helps against all sorts of ailments. Cranberries are undemanding, and to preserve these rosy-cheeked berries over the winter, it is enough to simply keep them in clean water.

Older islanders recall how cran-berries picked from the bog were placed in boxes and sent by ship to the market in Tallinn. Cranberries were so highly valued that the money earned from pick-ing and selling them was a very significant source of income.

The people of the island are also very up-to-date with modern tips and trends. Hiiu Gourmet uses a freeze-dryer to process both cranberries and apples for its tea blends. All the nutrients are pre-served, and the flavor becomes wonderfully rich that way!

Sandra Sagur – CRANBERRY
Model: Lisett Engso,
Clothing: HOIA Wear (kimono),
Hand-knitted alpaca wool sweater,
Location: Koigi bog, Saaremaa

Memme ja vanasa õunapuu otsas

Autor: Kadri Kirikal

Kujuta ette, et ärkad hommikul mõnusalt puhanuna. Ringutad pehmes voodis, päike teeb silmalaugudele pai ja tuba on juba valgust täis. Tõotab tulla päikseline ja soe suvepäev ilma ühegi kohustuseta. Ühtäkki tõstab pead elevus – kas teised on juba üleval? Lippad paljajalu vaatama, sammud põrandal päta-päta kõlamas. Tuba on juba meeldivat magusat lõhna täis, vanasa askeldab pliidi kõrval ja küpsetab pannkooke. Kui kõhud täis, pole aega oodata. Uus suvepäev toob uued seiklused vanasa, memme, õdede-vendade ja onulastega. Mis me täna teeme?

Foto: Rene Puhhalov

Need on need tõelised Bullerby-laadsed lapsepõlvesuved Saaremaal vanasa ja memme juures. Paljudele meist on need jäänud mälestuseks, ent näiteks Tõnis ja Helli Koppeli lastelastele on need argine luksus. Et nende peetav Pärna Puhkemaja on avatud suvekuudel, on ülejäänud aasta vältel aega käsitööle, puutööle ja mõistagi lastelastele.

„Peaaegu iga päev on keegi siin," vastab Helli, kui uurin, kui tihti siis lapselapsi hoida saab. Lastelastele meeldib nendega – ning pole ka ime, kui igal pühapäeval on vanasa pannkoogihommikud. „See traditsioon sai alguse 14 aastat tagasi esimese lapselapsega, kes küsis, miks vanasa ei tee pannkooke, miks peab kogu aeg memme tegama? Nüüd siis teeb vanasa," räägib Tõnis.



Ka Helli on justkui loodud hellitama: osavalt käsitöömeistrilt saavad kõik soovijad endale talveks õiged memme kootud soojad sokid, kampsunid, kindad või sallid – piisab vaid vihjest. Tõniski on nobenäpp ja osav puidutöös. Kui vaja, ehitab lastelastele mängumaja või mänguasju. Nii on lapselapsed saanud näiteks vinguviiuli, mida mängida, et ise ei peaks paha tuju peale energiat kulutama. Ühe Tõnise ehitatud mängumaja võib leida ka Väike Haapsalu peo- ja mängustuudiost, kus saavad kõik lapsed ehtsas vanaisa ehitatud mängumajas mängimise kogemuse. Hiiumaalt tulijatele või sinna minejatele jääb Haapsalu kenasti teepeale.

> „Tõniski on nobenäpp ja osav puidutöös."

Et Tõnis ja Helli veedavad peaaegu iga päev aega mõnega oma kuuest lapselapsest, on neil jagada palju vahvaid soovitusi, kuhu Kuressaares lastega minna ja mida ette võtta, ilma et see rahakotti augu söövitaks, aga et suvi Saaremaal laste jaoks siiski selline oleks, mida nad ka täiskasvanuna heldimusega meenutaksid. Paljut selleks vaja polegi: natuke vaba aega, mõni Eesti saar ja vahest ka jalgrattad.

Lastele meeldib väga näiteks mänguväljakute ring: alustage kesklinna väljakult, sealt minge Pargi lasteaia hoovi, mis on nädalavahetustel ja tööpäevadel pärast lasteaia sulgemist kõigile mängimiseks avatud. Seejärel võtke ette lossihoovi mänguväljak, siis Titerand ja viimaks Allee tänavas, vallikraavi ääres asuv nn Rohelise Konna mänguväljak. Siis on küll kõigil juba võhm väljas ning ega rohkem ei jaksagi.

Mänguväljakute ringil tasub kahtlemata olla tähelepanelik laste loovuse osas. Tõnis ja Helli meenutavad oma sekeldusi: „Olime kahe lapselapsega mänguväljakul ja tähelepanu paratamatult suunatud rohkem 1,6-aastasele, kui avastasime, et 8-aastane on kadunud. Võib arvata, mis reaktsiooni see meis esile kutsus. Tema aga istus meie lähedal puu otsas ja imestas, miks me ringi jookseme ja teda hüüame," naeravad nad.

Eks sekeldusi tuli ette ka oma lastega. Omal ajal riigikantselei all Kingissepa linna residentsi pererahvana töötades juhtus küll, et lapsed ajasid šampooni voodisse või mängisid juuksurit sel ajal, kui vanemad külalisi teenindasid, lõigates endil valimatult juukseid maha. Kuid sellest hoolimata ei leia Koppelid, et lapsed oleks tööl käimist kuidagi seganud või lapsevanem oleks olnud raske olla. Nüüd, nähes oma lapsi vanematena, on nende silmad täis siirast uhkust ja imetlust. „Õpime hoopis oma laste pealt, kuidas lapsi kasvatama peaks," kinnitab Helli.

Kes ei teadnud, siis üks tore õppe-matkarada on Püha-Soobiku matkarada, mis asub Pihtlas, Püha Kiriku taga. Lapselapsed hoiavad Tõnist ja Hellit aktiivsena. Ja ega's täiskasvanud ka lastega koosveedetud aega vähem naudi kui lapsed ise. Rattaringid on kahtlemata üks ühiseid lemmikajaviiteid. Kel rattad olemas, neil soovitavad vanasa ja memme sõita ratastega Roomassaarde ja tagasi, külastades teel ka linnuvaatlustorni ja kohvikut.

Helli ja Tõnis meenutavad: „Mõned aastad tagasi sõitsime ratastega, lapselapsed rattakorvis, Salme Saia kohvikusse. Tegime kohvipausi ja maiustasime saiakestega. Tagasiteel keerasime sisse mere äärde, Tehumardi laguuni, kus ujusime ja viskasime lutsu. Sõitu jätkates murdis uni poole tee peal lapsed. Meil oli tükk tegemist, et nad rattakorvist välja ei kukuks," naeravad nad. Tookord tuli rattamatka pikkuseks 43 km. „See oli suve viimane soe päev, vedas meil," uneleb Helli. Mälestus soojast suvepäevast, liivastest varvastest ja päikesest rammestunud väikestest rännulistest kestab kahtlemata kauem kui ühe suve.



Foto: Tõnise erakogu

Kes nad on?

Tõnis ja Helli Koppel tutvusid 1979. aastal Tallinnas, kui Tõnis huvitus fotograafiast ja oli käinud pundi tüdrukute koolilõpupidu pildistamas. Kui pildid valmis said, tuli üks lõpetajatest piltidele järele. Kusjuures fotolabor oli filmi ilmutamise vussi keeranud, nii et piltidest ei tulnudki midagi välja. Neiul, kes piltidele järele tuli, oli kaasas sõbranna, kes juhtus olema Helli. Nii et kuigi mitte pilte, siis midagi tollest kohtumisest ikkagi sai.

Tõnis kutsus Helli kohtama, kuid magas sisse ainult tunni, jooksis ikkagi kohale, aga Hellit ootamas ei olnud. Et mobiiltelefone polnud ja muid kontakte ka, võinuks kogu lugu sealmaal lõppedagi, kui poleks olnud üht õnnelikku päeva, mil Tõnis sõitis trolliga Tallinna (nüüdsest) Vabaduse väljakust mööda ja nägi seal Hellit ajalehekioski sabas seismas. Ta kargas kohe samas trollist maha, püüdis Helli kinni ning teist korda enam enne kohtama minemist puhkama ei heitnud. 47 aastat hiljem on neil hubane Pärna külalistemaja Kuressaares, neli täiskasvanud last ja kuus vahvat lapselast, kes tunnevad neid memme ja vanasana.

Foto: Martin Kirikal

Photo: Rene Puhhalov

Up in Grandma and Grandpa's Apple Tree

Author: Kadri Kirikal



Imagine waking up in the morning feeling wonderfully rested. You stretch in your soft bed, the sun tickles your eyelids, and the room is already filled with light. It promises to be a sunny and warm summer day with not a single care in the world. Suddenly, a sense of excitement stirs–are the others already up? You run over to check, your footsteps echoing tap-tap on the floor. The room is already filled with a pleasant, sweet scent; Grandpa is bustling around the stove, cooking pancakes. Once our bellies are full there's no time to wait. A new summer day brings new adventures with Grandma, Grandpa, siblings, and cousins. What shall we do today?

"What shall we do today?"

These are the true Bullerby-style childhood summers on Saaremaa with Grandma and Mom. For many of us, these are fond memories, but for Tõnis and Helli Koppel's grandchildren, for example, they are an everyday luxury. Since their Pärna Guesthouse & Apartment is open only during the summer months; the rest of the year is spent on crafts, woodworking, and, of course, the grandchildren. "Someone is here almost every day," Helli replies when I ask how often she gets to babysit her grandchildren. The grandchildren love spending time with them–and it's no wonder, since every Sunday features Grandpa's pancake breakfasts. "This tradition started 14 years ago with our first grandchild, who asked why Grandpa doesn't make pancakes–why does Grandma have to do everything all the time? So now Grandpa makes them," says Tõnis.

Helli, too, seems made for pampering: as a skilled craftswoman, she knits warm socks, sweaters, gloves, or scarves for anyone who wants them for the winter–all it takes is a hint. Tõnis is also a handyman and skilled at woodworking. When needed, he builds playhouses or toys for his grandchildren. For example, the grandchildren have received a whiny violin to play, so they don't have to waste their energy on whining and being in bad mood. One of the playhouses built by Tõnis can also be found at the Väike Haapsalu party and play studio, where all the children can experience playing in a real playhouse built by a Grandpa. For those coming from or heading to Hiiumaa, Haapsalu is conveniently located along the way.

Since Tõnis and Helli spend time with one of their six grandchildren almost every day, they have plenty of great recommendations to share on where to go and what to do with kids in Kuressaare but without breaking the bank, so as to ensure that summer on Saaremaa is the kind of experience children will fondly look back on even as adults. It doesn't take much: a little free time, an Estonian island, and maybe some bicycles.

For example, kids really love the playground circuit: Start at the town square, then head to the courtyard of Pargi Kindergarten, which is open to everyone for play on weekends and weekdays after the kindergarten closes. Then head to the playground in the castle courtyard, then Titerand beach, and finally the so-called Green Frog playground on Allee Street, by the moat. By then, everyone's energy is probably spent, and they won't have the strength for more. While touring the playgrounds, it is definitely worth paying attention to the children's creativity. Tõnis and Helli recall their own mishap: "We were at the playground with our two grandchildren, and our attention was inevitably focused more on the 18-month-old when we discovered that the 8-year-old had disappeared. You can imagine the reaction that caused in us. But the kid was sitting up in a tree near us, wondering why we were running around and calling out for him," they laugh.

Of course, there were also mishaps with their own children. Back when they worked as the host family at the Kingissepa town residence under the Government Office, it sometimes happened that the children would pour shampoo on the bed or play hairdresser while their parents were serving guests, cutting their own hair haphazardly; But the Koppels still don't feel that the children ever interfered with their work or that being a parent was difficult. Now, seeing their children as parents themselves, their eyes are filled with genuine pride and admiration: "We're actually learning from our own children how to raise kids," Helli affirms.

One great educational hiking trail is the Püha-Soobiku trail, located in Pihtla, behind Püha Church.

Their grandchildren keep Tõnis and Helli active. And adults certainly enjoy the time spent with the children just as much as the children themselves. Bike rides are undoubtedly one of their favorite shared pastimes. For those with bikes, Grandpa and Grandma recommend riding to Roomassaare and back, stopping at the bird-watching tower and the café along the way.

Helli and Tõnis recall: "A few years ago, we rode our bikes, with our grandchildren in the bike basket, to the Salme Sai café. We took a coffee break and enjoyed some pastries. On the way back, we turned toward the sea, to the Tehumardi lagoon, where we swam and played in the water. As we continued on our way, the kids fell asleep halfway there. We had our hands full making sure they didn't fall out of the bike basket," they laugh. That bike ride ended up being 43 km long. "It was the last warm day of summer–we were lucky," Helli murmurs. The memory of that warm summer day, sandy toes and little travelers sun-kissed by the sun will undoubtedly last longer than just one summer.



Photo: Martin Kirikal

Who are they?

Tõnis and Helli Koppel met in Tallinn in 1979, when Tõnis was interested in photography and had gone to take pictures at a group of girls' graduation party. When the photos were ready, one of the graduates came to pick them up, but the photo lab had messed up the film development, so nothing came of the pictures. The girl who came to pick up the photos was accompanied by a friend, who happened to be Helli. So even though there were no photos, something did come of that encounter after all.

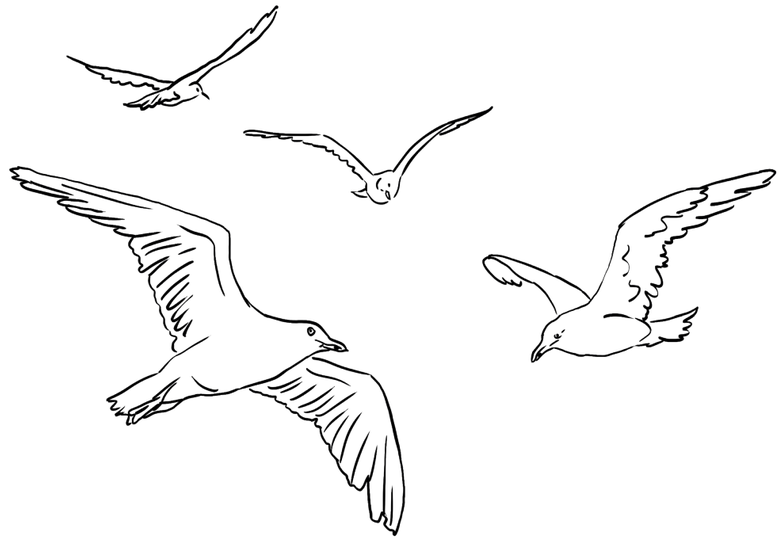
Tõnis asked Helli out, but overslept on the day, by just an hour; he still rushed over, but Helli wasn't there waiting for him. Since there were no cell phones then, or other ways to contact each other, the whole story could have ended right there, had it not been for one lucky day, when Tõnis was riding the trolleybus past (what is now) Freedom Square in Tallinn and saw Helli standing in line at a newspaper kiosk. He immediately jumped off the trolleybus, caught up with Helli, didn't dare to lay down for a nap the second time before going to meet her. Forty-seven years later, they have a cozy Pärna Guesthouse in Kuressaare, four grown children, and six lively grandchildren who know them as Grandma and Grandpa.

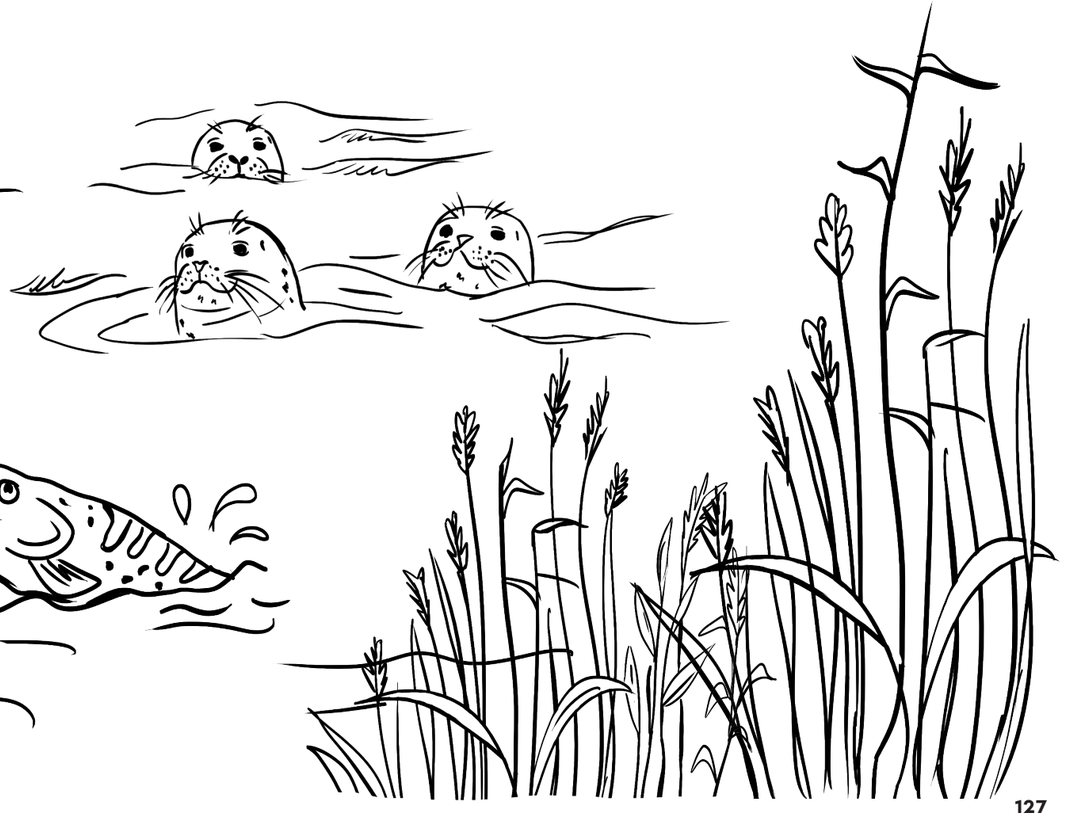


Värvi mind!
Colour me!

ILLUSTREERINUD: KRISTEL PURJE







MO SAARED

AVASTA EESTI SAARED | DISCOVER ESTONIAN ISLANDS

Photo: Priidu Saart



Vilsandi

Saar, kus loodus lokkab
An island where nature thrives

www.visitsaaremaa.ee/avasta/saared/vilsandi/



Ruhnu

Liivi lahe pärl
The pearl of the Gulf of Riga

visit.ruhnu.ee
ruhnu@ruhnu.ee



Muhu

Saar, kus aeg puhkab
Muhu is an island where time rests

www.muhu.info
muhu.info@gmail.com



Saaremaa

Iidne ja moodne korraga
Ancient yet modern

visitsaaremaa.ee
info@visitsaaremaa.ee
Facebook: visitsaaremaa
Instagram: @visit_saaremaa



Hiiumaa

Väega saar

An island with a powerful essence

hiiumaa.ee
hiiumaa@hiiumaa.ee
Facebook: visithiiumaa
Instagram: @visithiiumaa



Abruka

Džungel kiviviske kaugusel Kuressaarest

A hidden jungle on a small island near Kuressaare

www.visitsaaremaa.ee/avasta/saared/abruka/



Uuri, mis saartel toimub

See the islands' events

VISITSAAREMAA.EE
HIIUMAA.EE

Kuidas meitele saab?
How to get to the islands?

Bussipilet ja sõidugraafik tpilet.ee
Bus tickets and schedule tpilet.ee

sadamaregister.ee/sadamad,
hiiumaasadamad.ee, saarteliinid.ee

Info jääteede kohta transpordiamet.ee
Information about ice roads transpordiamet.ee

kardla.tallinn-airport.ee

HIIUMAA

praamid.ee

Rohuküla

veeteed.com

MUHU

Virtsu

praamid.ee

VILSANDI

saarelaevapiletid.ee

SAAREMAA

kuressaare.tallinn-airport.ee

Pärnu

ABRUKA

saarelaevapiletid.ee

RUHNU

tuuleliinid.ee

eestilennud.ee
*Lennud toimuvad ainult talvel
*Flights only during the winter



MO
SAARED

REISIAJAKIRI | TRAVEL MAGAZINE