30. november 2018

PRESSITEADE

**Setomaa perenaistel valmis retseptiraamat “Kostipäävä paremba’ pala’”**

**Üle Eesti on kümneid kohvikutepäevi. Setomaa kohvikutepäev ehk Seto Külävüü kostipäiv on esimene, mille perenaised koondasid kohvikute retseptid raamatusse. Nii täidab kogukonna poolt loodud väljaanne korraga mitut eesmärki – annab ettekujutuse kostipäeva üritusest, jagab infot seto toidukultuuri kohta ja sisaldab põnevaid kohaliku toidu retsepte.**

“Raamat “Kostipäävä paremba’ pala’” on Setomaa kogukonna jaoks eriline. Kohvikud ja kolleegium on sellesse pannud oma pühendumise ja kostipäevaaegse silmade sära. Meile tuletab raamat meelde, kuivõrd mahuka vabatahtliku tööga perenaised igal aastal kostipäeva panustavad,” sõnas Ülle Pärnoja, raamatu projektijuht. “Et väljaanne on eesti ja inglise keelne, siis on see suurepärane kingitus ja Setomaa visiitkaart siin ning kaugemal,” lisas Pärnoja.

Kostipäeva eesmärk on väärtustada ja väärindada kohalikku toorainet, esitleda Seto toidukultuuri ja näidata elu-olu Setomaa taludes. Kohvikud on ka sellistes kohtades, kuhu külalised muidu ei satuks. Koostajad loodavad, et kostipäeva hõng on tunda ka sellest raamatust.

Kostipäiv toimub igal aastal augustikuu nädalavahetusel. Kuue aasta vältel on selles osalenud ligi 50 kohvikut 35 külas. Kaante vahele on saanud retseptid kohvikutelt, mis olid külalistele avatud aastatel 2013-2017. Kokku 176 leheküljelises raamatus 57 retsepti, 33 kohvikust. Retseptidest peaaegu pooled on tähistatud sildiga “Seto Küük”. Nende puhul on raamatu kolleegium kokku leppinud, et tegemist on seto traditsioonilise toiduga, kuigi sellise piiri tõmbamine polegi nii lihtne.

Lisaks retseptidele on raamatus lood seto toidukultuurist, tavadest ja tänastest suundmustest. Nii saab lugeja laiema ülevaate Setomaast ja kohalikust toidust. Kokku on 14 erinevat lugu, näiteks seto toidukultuur, paasturoad, ahjuroad, tatar, seened, kalaroad jne.

Kostipäeva kohvikuid tutvustatakse igal aastal Seto Külävüü turismimarsruudi abil. See lookleb enam kui 100 km pikkuses külast külla, Võõpsust Luhamaani. Raamatus “Kostipäävä paremba’ pala’” on kohvikud ja nende retseptid esitletud marsruudi alusel, jagatuna nelja piirkonda. Iga piirkond on omanäoline ja teistest erinev. Toidutüüpide järgi on retseptide nimetused esitatud raamatu lõpus registris.

Raamatu teostamisel olid olulisemates rollides: Helen Külvik (tekstid), Irina Tammis (toitude fotograaf ja raamatu küljendus), Õie Sarv (seto keele toimetus), Monika Salo (eesti keele toimetaja), Kristina Remmel ja A&A Lingua (inglise keele tõlge ja toimetus). Kolleegiumi töös osales 10 inimest.

Raamat on valminud Piiriveere Liider ühistegevuse projekti raames. Rahaliselt toetas Maaelu Arengu Euroopa Põllumajandusfond (EAFRD) Leader meetme raames (Eesti maaelu arengukava 2014–2020). Ühistegevuse projektis on partneriteks MTÜ Setomaa Turism ja MTÜ Seto Käsitüü Kogo.

Kostipäeva ja Seto Külävüü kohta on rohkem infot Setomaa turismisaidil: [www.visitsetomaa.ee](http://www.visitsetomaa.ee).

Esmase ülevaate raamatust saab ka lingil: <https://issuu.com/setomaa/docs/retseptiraamat>

Lisatud failid: fotod kolleegiumi koosolekult, toitude kokkamiselt ja esitluselt Obinitsas; raamatu kaaned ja retseptinäide raamatust.

Lisainfo:

Ülle Pärnoja, raamatu projektijuht

[ylle@setomaa.ee](mailto:ylle@setomaa.ee), +372 513 1366

Elin Priks, MTÜ Setomaa Turism

[elin@setomaa.ee](mailto:elin@setomaa.ee), +372 5622 0903