

# Eesti Rahva Muuseumi rakenduslikud toidu- uuringud ja koostöö väikeettevõtjatega

Anu Kannike  
ERMi vanemteadur

XXIV mäluasutuste  
talveseminar  
7.märts 2022





# Publikatsioonid

Anu Kannike, Ester Bardone, Pille Runnel, Karin Leivategija. Food heritage as a resource for museum cooperation: lessons from a project at the Estonian National Museum. –

*Museum Management and Curatorship* 36 (3), 2021, 303-317.

Anu Kannike, Ester Bardone. Negotiating food heritage interpretations: Experiences of a project at the Estonian National Museum. –

*Journal of Ethnology and Folkloristics*, 15 (2), 2021, 112-134.

Anu Kannike, Ester Bardone. Toidupärandil põhinev arenduskoostöö: Eesti Rahva Muuseumi projekti kogemus.-

*Eesti Rahva Muuseumi aastaraamat*, 63, 2022, [ilmumas].



# Miks rakenduslik toiduprojekt?

- Varasemad toidupärandi uuringud ERMis ja avalikkuse huvi tõus toiduteema vastu
- Toidukultuuri potentsiaal ühendada pärandieksperte ja ettevõtlust, kaasata erinevaid huvigruppe

*Muuseumiküllastajate uuring 2018:*

*vaid 19% Eesti ettevõtetest on teinud koostööd muuseumidega ja see piirdus enamasti näituste külastamisega, muuseumiruumide rentimisega, muuseumiteenuste müügiga või oma toodete müümisega muuseumis.*

# Projekti eesmärgid

1. Analüüsida ajaloolise toidukultuuri tõlgendusi toidupärandina
2. Kaasata erinevaid toidupärandiga seotud huvigruppe erinevate koostöövormidega
3. Panustada ettevõtete tootearendusse, sõlmida koostöölepinguid





Toidupäränd  
tänapäeval:  
talurahvatoidust  
moodsa Eesti  
köögini



# Partnerid



- Väike- ja mikroettevõtjad
- piirkondlikud arendusorganisatsioonid (MTÜd), mis tegutsevad enamasti LEADER-tegevusgruppidega
- Turismivõrgustikud
- Maaeluministeeriumi põllumajanduspoliitika osakond, Eesti toidu turundus (Eesti toidu kuu; Eesti toidupiirkonnad)



## Koosloomes valminud filmid

Mooska talu,  
suitsuliha  
valmistamine

Metsavenna talu,  
sõira valmistamine

Kolotsi talu,  
kitsejuustu  
valmistamine





# ERMi toidusuveniiri konkurss





# Eesti toidupiirkondade maitsete päevad

## VANA-VÕROMAA VEGANTOIT

PÄRIMUS JA /VÕI TREND?

KADRI KARU  
TARTU 2019

### Kapsa supp.

Supiks murtud aiast ilusaid kapsalehti ja pandud tükiks ajaks keeva vette, et kapsastes leiduvat kibedat maitset eemaldada. Mõned lasknud isegi keeda.

Teises pajas keedetud kartulid poolpehmeks, kallatud keemisvesi pealt ja pandud teise veega keema, lisades ka peenendatud kapsalehed, vähe rasva, soola, piima.

Kui rasva pole olnud, keedetud supp ainult piimaga.

Eelistati värsketskapsasuppi ubadega.

ERM EA 56



Mees järele võttes  
Urvaite küla  
Foto: Bernhard Kangro 1913  
ERM Tk 139 28











Aitäh!