



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

Mahepiimatooted Pajumäe talust

Viljar Veidenberg, Pajumäe talu



Abja-Vanamõisa küla, Mulgi vald
Viljandi maakond 69406

www.pajumae.ee
+372 5664 1298

Ajalugu

1989: alustamine veisekasvatusega
1998: alustamine piima töötlemisega

2001: mahetootmise tunnustustamine
2005: mahetöötlemise tunnustustamine

Tunnustused

1999: Eesti parim lehm "Viss 99"
2005: parim Eesti holsteini aretuskari
2008: "Parim toiduaine 2008"
2010: Eesti parim mahetootja

2012: Aasta Talu
2016: Eesti Parim Talutoit
2017: Viljandimaa maaelu edendaja
2018: Eesti Läänemere-sõbralik talu













PAJUMÄE
TALU













PAJUMÄE
TALU

PAJUMÄE MAHEJUUST

Toitumissalane teave 100 g toote kohta: energia 1301
kJ / 312 kcal, rasvad 20 g, sh küllastunud rasvlapped 13 g;
süsivesikud 2,3 g, sh suhkrud 2,1 g; valguid 32 g; sool 1,9 g.

Pajumäe talu,
Abja-Vanamõisa küla,
Abja vald, Viljandimaa, Eesti

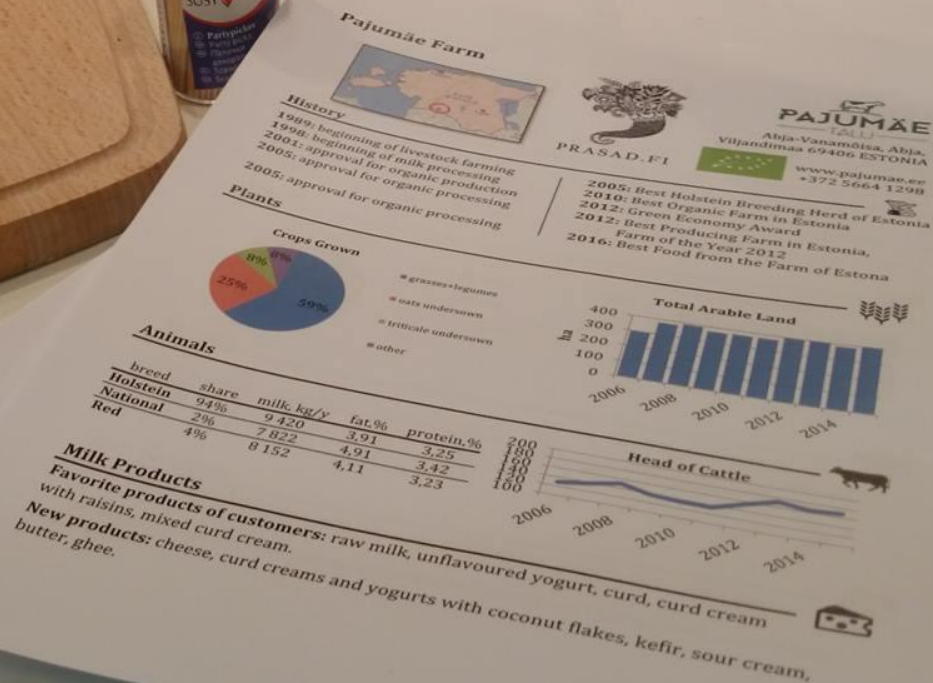


Pajumäe Talu OÜ
www.pajumae.ee













Milline kohupiimakreem on kõige siidisem?

Väikesed kohupiimakreemitopsid ahvatlevad kui käepärased ja maitsvad magustoidud. Lihtsam on haarata poeletilt üks topsike, kui hakata ise desserti valmistama! Milliseid maitseid siis kohtab?

TEKST JA FOTOD: ÜLLE JUKK

Kohupiim on universaalne valgurikas toiduaine, millest võib valmistada soolaseid kastmeid ja salateid, pehmeid juustusid, magusaid järelroogi ja kooke, lisada isegi smuutidesse. Neutraalne, õrnalt hapukas tooraine laseb endaga mängida ja väanata sinna suunda, kuhu kokkaja vaid soovib.

Traditsiooniliselt on kohupii-
matoidud kuulunud kevadsuvised
toidulaua juurde, kui lehmad tulid

uuesti lüpsma ja soojemaks läinud ilmade tõttu ei saanud värsket piima enam kaua säilitada. Piima hapendamine ja sellest kohupiima valmistamine aitas piima elutsükli pikendada. Pealegi on tegemist tervisliku kraamiga.

Poodides on lisanditega kohupiimakreeme pikk rivi. Proovisime väikeset valikut, et vaadata, kuidas kohupiimaga on ümber käidud. Ostukorvi sattus väike- ja suurtootjate kraami pooleks – vahe on sees küll! Talukohupiim on tihkem ja li-

sandid täiendavad maitset, mitte ei kipu domineerima. Sellegipoolest on maitssed erinevad ja kindlasti on igaühel oma lemmikud välja kujunenud.

Siiski, kui vähegi mahti on, ostke poest hoopis maitsestatamata kuhu-
piima. Kui tundub liiga teraline ega
kutsu desserdina sööma, saab seda
purustamise ja näiteks koore lisa-
misega kreemjamaks muuta. Kou-
kige sügavkülmast viimane karp
suviste marjadega ja *voilà!* – parim
maiust on valmis vaid minutitega.



Kogus, hind	170 g, 1,19 € (1 kg hind 7 €)	200 g, 1,09 € (1 kg hind 5,45 €)	150 g, 0,85 € (1 kg hind 5,67 €)
Lisand	13% granadillikastet	15% astelpajumoosi	9,2% kirsse
Energiat 100 g	145 kcal	162 kcal	152 kcal
Suhkruid 100 g	17 g	12,5 g	16,9 g



