

The background of the image is a dense field of mature rye plants. The plants are tall, with long, thin, curved awns extending from the top of each rye ear. The rye ears themselves are a golden-yellow color, indicating they are ripe. The field stretches into the distance, with a line of trees visible on the horizon under a bright blue sky with a few wispy clouds.

Eesti Rukkitee Estonian Rye Route



Eesti Rukkitee

Estonian Rye Route

www.ryeroute.eu

- 1 Sangaste mõis
Sangaste Manor
winter rye variety Sangaste *anno 1875*
- 2 Eesti Põllumajandusmuuseum
Estonian Agricultural Museum
- 3 Eesti Maaülikool
Estonian University of Life Sciences
- 4 Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool
Olustvere School of Rural Management
- 5 Jõgeva Sordiaretuse Instituut
Jõgeva Plant Breeding Institute
- 6 “Rukkikuninga” valdused
“The Kingdom of Rye”
- 7 Moe Peenviinavabrik ja Püritusetööstuse Muuseum
Moe Fine Spirits Distillery & Museum



Eesti Rukkitee on rahvuslik koostöövõrgustik, mille eesmärk on aidata kaasa:

- ajaloolise ja kultuurilise pärandi hoidmisele ja väärtustamisele;
- rahvatraditsioonide säilitamisele ja elavdamisele;
- talirukki tootmise ja kasutamise suurenemisele;
- sordiaretsuse, sordikatsetuse ja seemnekasvatuse edendamisele;
- toiduohutuse ja tarbijakaitse parandamisele;
- rukkileiva väärtuste populariseerimisele;
- bioloogilise mitmekesisuse kaitsmisele;
- looduse keskkonnasäästlikule kasutamisele;
- rukki tootearendusele erinevates kasutusvaldkondades;
- rahvusvahelise koostöö korraldamisele.

The Estonian Rye Route - a national network, which shall contribute to:

- safeguarding of a national cultural and historical heritage;
- further increase of cultivation and utilisation of rye;
- extension of rye exploitation;
- promotion of plant breeding and seed production;
- preservation of plant genetic resources;
- improvement of food safety and consumer protection;
- protection of biodiversity;
- development of an international cooperative network “More Attention to Rye”.



Sangaste loss Sangaste Manor House

Sangaste mõis

Mõis meenutab pisut rohelusse peidetud väikest linnust. Lossi projekti koostas baltisaksa arhitekt Otto Pius Hippius. Mõisakompleksi tuudori stiilis lossi ehitati aastatel 1880-1883. Maalilist lossi kaunistavad eri kujuga tornid, treppviilud, ärklid, fassaadi sisse- ja väljaulatuval osad, peatorn küündib 22,8 meetrini. Põhiliselt kahekorruselises, kuid osalt ka kolme- ja isegi neljakorruselises hoones väideti omal ajal olevat 99 tuba, viimase poolsajandi ümberehituste tulemusena on neid nüüd 149. Lossiumbruse pargile lisandub metsapark, mille kujundamist alustati 1880. aastal. Seal kasvab puid ja põõsaid kokku 490 liigist. Lossi taga seisva hiigeltamme (kõrgus 28 m, rinnasümbermõõt 540 cm) olevat rahvapärimuse järgi istutanud Peeter I.

Talirukkisordi „Sangaste“ aretamine

Eestis sai talirukki sordiaretus alguse Sangaste mõisas, kus sellega tegeles krahv Friedrich Georg Magnus von Berg (1845-1938). Soov tegeleda sihipäraselt sordiaretusega tekkis krahv Bergil Inglismaal praktikal olles. 1868. a alustas krahv Berg Sangaste algupärase lähtematerjali loomist Inglismaalt, Saksamaalt ja Soomest päritnevate sortide hulgast. Nõrga talvekindluse töttu ei osutunud ükski nendest sobilikuks. Seejärel tegi krahv Berg hulganisti ristamisi mitmete rukkisortide vahel, saades üle 40 ristluskombinatsiooni, mida hindas pöldkatsetes mitme aasta välitel. Kuna lahknemise tulemusel olid populatsioonid väga erinevad ja ebaühilased, valis krahv Berg uue, kuigi aeglasema aretusmeetodi, üksiktaimedede korduva valiku.

Lähtematerjaliks sobis enim Vana-Kuuste mõisast Tartumaalt saadud rukis, mis omakorda oli toodud Oisu mõisast Viljandimaalt. Tõenäoliselt oli tegemist Probstei rukkiga, sest Oisu mõisa oli 1850ndate aastate alguses toodud kasvatamiseks rukkiseemet Saksamaalt Probstei maakonnast.

Probstei rukki kasvamisel körvuti kohaliku maarukkiga toimus nende vahel risttolmlemine ning 1875. aastaks oligi kujunenud talvekindel ja suure teraga kohalik populatsioon, mis sai tuntuks kui talirukkisort „Sangaste“.

„Rukkikrahviks“ nimetatud krahv Friedrich Georg Magnus von Bergi poolt 1875. a loodud talirukkisort „Sangaste“ on praegu maailma vanim tootmises levinud kultuurrukki sort.

1889. aastal toimunud maailmanäitusel Pariisis sai „Sangaste“ rukki väljapanek teraviljade hulgas esikoha ja talle omistati suur kuldmedal Grand Prix. 1893. a Chicago toimunud maailmanäitusel anti rukkisordile „Sangaste“ esimene auhind. Hõbemedal määratati sordile 1888. aastal Harkovis toimunud ülevenemaalisel näitusel.



F.G.M. v Berg 1899

Sangaste Manor House

Development of a building project of the Sangaste Manor House was initiated by count Friedrich Georg Magnus von Berg already in 1873. The project of the manor house was designed by the Baltic German architect Otto Pius Hippius. Construction work of English Gothic Revival architectural style manor house lasted from 1880 to 1883.

The crenelated gables and walls, small towers and arch windows make it a real fairy-tale castle. Initially the castle had 99 rooms. During reconstructions the number of rooms was increased to 149. The most gorgeous are the Gothic style arched vestibule, eight-cornered dome hall reaching through two floors, cabinet

with Moorish decor and the English-style dining room in Hunting Hall with dark wooden finish. On the second floor is situated the Library with some original furniture and the Rye Room with an exhibition about the life and work of count F. G. M. von Berg. The third floor leads to the observation tower. In 1912 the Sangaste manor estate was declared one of the best in Russia. The outhouses are numerous; several of them are red brick stone buildings similar to the manor house.

There is an arboretum behind the castle with 490 different species of trees and shrubs. In the park at the back of the castle is an oak tree allegedly planted by Peter the Great.



Variety 'Sangaste'

Breeding of winter rye variety 'Sangaste'

The desire of Count Friedrich Georg Magnus von Berg (1845-1938) to get purposefully engaged into plant breeding activities has emerged during his studies and traineeship in England. Formation of an initial material for plant breeding was started by count Berg in Sangaste Manor in 1868. Over 40 crossing combinations between different varieties of rye were developed by count Berg. Field test with obtained lines were conducted over several years. As a result of uncontrolled cross-pollination all populations appeared to be very divergent and heterogeneous and count Berg decided to proceed with another breeding method, the repeated selection of individual plants. The initial breeding material was received from Oisu manor of Viljandi region. Presumably it was a Probstei rye as in early 1850s Oisu manor has obtained of seeds Probstei rye from Germany. After repeated cultivation of Probstei rye alongside with local rye landraces volunteer crosspollination took place. As a result of plant breeding activities of count F. G. M. von Berg a local winter rye population 'Sangaste' was developed in 1875. This population was characterised by very good winter hardiness and large kernels.

Winter rye 'Sangaste' received the Silver medal at the All-Russian Exhibition held in Kharkiv in 1888. At the World Fair held in Paris in 1889 'Sangaste' rye was awarded the large Gold Medal. A First Prize was given to variety 'Sangaste' at the 1893 Chicago World's Fair.

Winter rye variety 'Sangaste' created by "Count of Rye" Friedrich Georg Magnus von Berg in Sangaste manor in 1875 is the world's oldest known cultivated rye variety.



Ahi Stove



Gold Medal
Paris 1889



Jahisaal Hunting Hall

Sangaste mõisakompleks

Rukkitee külalistele tutvustatakse lossiekskursiooni käigus Rukkituba, kus antakse ülevaade „rukkiprahv“ F. G. M. von Bergi ja tema perekonna eluloost, esitatakse talirukkisordi „Sangaste“ saamislugu, kõneldakse rukki aretusest ja kasvatamisest. Külastatakse lossi ruume keldrikatakombidest kuni katusekambrite ja tornideni.

Lossis on 30 mugavat majutuskohta. Sangaste lossi jahisaalis asuvas restoranis pakutakse külalistele kehakinnitust.

Sangaste mõisakompleksis viiakse läbi mitmeid kultuuriüritusi - rukkisuvepäev, rukkifolkloorfestival, rukkimaarjapäev, rukkiprahvipäev, rukki luuleöö, korraldatakse nii piirkondlikke kui ka rahvusvahelisi rukkialaseid konverentse.

Info Sangaste lossi kohta on esitatud interneti kodulehel www.sangasteloss.ee

Jõgeva Sordiaretuse Instituudi Sangaste Katsejaamas saab tutvuda talirukkisordi „Sangaste“ säilitusaretusega valikaias ja kõrgpaljundusseemnete tootmisega supereliitseemne põldudel.



Fred, Wolfgang and Reinhard Berg

Sangaste Rukki Maja restoranis valmistatakse erinevaid rukkitoite. Parima rukkikoka valimiseks viiakse läbi rukkitoitude valmistamise konkursse.

Sangaste manor estate

On their Rye Route guests are welcomed to visit the Rye Room. During the excursion an overview about activities of count F. G. M. von Berg will be provided.

The restaurant offers enjoyable meals in the old-style Hunting Hall. Guest could take a rest in a cosy hotel. Several cultural events dedicated to rye will be held in the Sangaste manor estate - “Summer Day Festival”, “Rye Folklore Festival” and “St. Mary’s Day”.



Monument to Count F. G. M. von Berg

For additional information visit the website www.sangasteloss.ee

At the Sangaste Testing Station of the Jõgeva Plant Breeding Institute visitors will be acquainted with the variety maintenance activities, selection of superior plants and cultivation practices of winter rye ‘Sangaste’. Special attention will be paid to the environmental and ecological aspects of rye in organic farming.

Guests are welcomed by the restaurant Sangaste Rukki Maja to discover rye meals.



Winter rye variety ‘Sangaste’



Jõgeva Sordiaretuse Instituut

Instituut on asutatud 1920. aastal. Kokku on instituudis aretatud 289 erinevate liikide sorti. Sordilehes oli 2012. aastal 77 sorti, sh kaks geneetiliste ressursside säilitamiseks ettenähtud sorti – kartul „Jõgeva kollane“ ja söödapeet „Jõgeva Eckendorf“.

Instituut on kahekso välissordi esindaja Eestis, teistes riikides on registreeritud kahekso Jõgeval aretatud sorti.

Instituudi seemnekeskus toodab aastas 1500-2000 tonni erinevate liikide sertifitseeritud seemet. Põllumajanduskultuuride geenipangas säilitatakse 59 taimeliigi 2650 sälikut.

Eesti Rukkitee projekti raames tutvustatakse talirukkisortide artamist, kõrgpaljundusseemnete tootmist, talirukki alaseid uuringuid, osalemist rahvusvahelistes teadusprojektides, talirukki geneetilise ressuri säilitamist, põld- ja demokatsete läbiviimine. Instituudis korraldatakse rukkisortide näituseid ja väljapanekuid.

Täpsem teave Jõgeva Sordiaretuse Instituudi kohta on esitatud interneti kodulehel www.sordiaretus.ee



Main building

Jõgeva Plant Breeding Institute was established in 1920. There are 289 varieties bred at the Institute in total. 77 varieties were listed in the Estonian Variety List in 2012. Varieties ‘Jõgeva kollane’ (potato) and ‘Jõgeva Eckendorf’ (fodder beet) are registered in Estonia as conservation varieties for preservation of plant genetic resources.

The Institute is a representative of eight foreign varieties in Estonia; eight varieties developed at the Institute are registered in other countries. The Seed Centre of the Institute produces annually 1500-2000 tons of certified seed of different crops.

The Gene Bank of the Institute maintains 2650 accessions representing 59 species.



Geenipanga säilikute näidised
Seed samples of gene bank

The main activities of the Jõgeva Plant Breeding Institute on Rye Route project are presenting breeding of environmentally adapted rye varieties, production of certified seed, research activities, *ex situ* conservation of plant genetic resources of rye, participation in international projects, conduction of field and demo trials, and arrangement of exhibitions of rye varieties.



Katsepold Experimental field



Rukkikoristus Rye harvest

For additional information visit the website www.sordiaretus.ee

Eesti Põllumajandusmuuseum

Muuseum asutati 1968. aastal. Muuseumi peamiseks ülesandeks on põllumajandusajaloole alase aineese kogumine, säilitamine, uurimine ja tutvustamise. Muuseum korraldab näitusi, konverentse, temaatilisi programme, õppepäevi, konkursse, kontserte ja kaasakiskuva meeblelahutusprogrammiga kogupereüritusi ning rahvakalendri tähtpäevade tähistamist. Eesti Põllumajandusmuuseum on õppebaasiks Eesti Maaülikooli üliõpilastele.



Muuseum Agricultural museum



Veski Windmill

Muuseum viib läbi erinevaid hariduslikke programme, sh leiva- ja teraviljaprogrammi ning rukkileiva valmistamise kursuseid. Haridusprogramm „Rukkileib meie laual“ on suunatud koolidele tutvustamaks leiva ajalugu, rukkiga seotud tegevusi (külvamine, rukkilöikus, rehepeks, tuulamine, jahvatamine) ning rukkileiva küpsetamist. Leivaprogrammi raames on valminud töövihik „Ahjunaluse leivaraamat“, sirvilaud „Viljast leivani“, lauamäng „Kuidas valmib leib“, õppefilm „Viljast leivani“ aga ka eesti- ja venekeelne trükis. Igal aastal läbiviidavateks üritusteks on Leivanädal, Rukkimaarjapäev ja Lõikuspüha. Järjepidevalt toimub konkurss „Parim koduleib“.

Talirukist „Sangaste“ kasvatatakse muuseumi näidispöllul teavituslikel ja praktilistel eesmärkidel. See võimaldab Rukkimaarjapäeval korraldada rukkilöikuse talguid, peksta rukkireht, tuulata vilja, jahvatada jahu ja valmistada leiba. Rukkimaarjapäeval tutvustatakse rukki ja rukkileivaga seotud rahvakombeid ning traditsioone.

Eesti Põllumajandusmuuseumi rändnäitus „Leib on talu peremees“ tutvustab rukist ja üht olulisemat rahvustoitu rukkileiba ning annab ülevaate rukkikasvatusest ja rukkileiva jõudmisest meie toidulauale. Näitus annab teavet järgmistel teemadel: rukki kasvatamise ajalugu, rukkikülv, koristus, rehepeks, jahu jahvatamine rukkiteradest ning leiva küpsetamine. Tutvustatakse ka endisaegseid pöllutööriisti ja leivataigna tegemiseks vajalikke anumaid. Näitust on eksponeeritud ka teistes riikides (Ungari, Rumeenia, Venemaa, Soome).



Rukkiküün Rye barn

Kultuuriministeeriumi juures tegutsev muuseuminõukogu omistas muuseumile püsiekspositsiooni „Põllumajanduse ja maaelu areng Eestis läbi sajandite“ eest auhinna „Muuseumiroott 2010“. Ekspositsiooni kakskümmend erinevat teemavaldkonda annavad ülevaate põllumajanduse ja maaelu arengust Eestis muinasajast tänapäevani.

Eesti Põllumajandusmuuseum osales koos Rootsiga, Norriga, Taaniga, Islandiga ja Soome muuseumitega Põhjamaade kultuurialloo projektis, mille eesmärgiks oli uuring teemal „Leib Põhjamaades ajastu kultuuri osana“. Projekti tulemusena võeti kasutusele teabe vahendamise ja kommunikatsiooni uusi vorme. Projekti raames valmis film, mis tutvustab muuseumi tegevust ning koostati interaktiivne arvutiprogramm „Rukkileib meie toidulaual“. Täpsem teave Eesti Põllumajandusmuuseumi kohta on esitatud interneti kodulehel www.epm.ee





Rye harvest



Bread making



Experimental field
of rye 'Sangaste'

heritage of Nordic countries". In the frames of the project a film describing activities of the museum was created. The visitors to the museum enjoy watching the interactive computer application "Rye bread on our table".

Detailed information about the Estonian Agricultural Museum is available at www.epm.ee

The Estonian Agricultural Museum

The Museum was founded in 1968. Main activities of the museum are related to collection, maintenance, study and presentation of historical material and subjects. Museum does conduct conferences, programmes, study courses, concerts and several family entertainment activities. Celebration of folk calendar holidays is organised regularly.

The Museum does serve as a Student Learning Centre of the Estonian University of Life Sciences.

On regular basis different educational programmes like a cereal and bread making programme are accomplished. A programme "Bread on our table" is oriented to schools and presents the history of rye, its cultivation (sowing, harvesting, threshing, milling) and bread baking.

Special workbooks like "The bread book of hobgoblin", "From rye to bread" and table game "Where does bread come from" have been created by the specialists of the museum. Regular events are "Bread week", "St. Mary's Day" and "Cereal Harvest Festival". A competition "The best home-made bread" is conducted regularly.

The museum does cultivate winter rye variety 'Sangaste' on the experimental field for the purpose of raising public awareness.

On the experimental field rye harvesting by hand is conducted on St. Mary's Day.



Rye harvest by hand

An exhibition road show "Bread is a Master of farm" introduces rye and rye bread as a valuable component of an Estonian national cuisine. Information about rye cultivation and rye journey to the table is being provided. The exhibition has been performing also outside Estonia – in Hungary, Romania, Russia and Finland.

Along with Sweden, Norway, Denmark, Iceland and Finland the Estonian Agricultural Museum was involved into international project. The aims of the project were investigations on the topic "Bread as a part of cultural



Rye threshing at museum



Mõisahoone **Manor house**

töötlemine ja toiduvalmistamine ning teenindus - ühteks ahalaks.

1994. aastal moodustati õppetalu, mille kasutuses on 493 hektarit haritavat maad, sh 243 ha põllumaad. Täiendavalts kasutab õppetalu ligi 330 ha renditud põllumaad. Õppetalu pöldudel kasvatatakse igal aastal 50-60 ha rukist ja leiva valmistamisel kasvatatakse oma viljast jahvatatud jahu. Praktiliseks õppeks on talul kaasaegne põllumajandustehnika. Õppetalu ülesanded on: õpilaste praktiline väljaõpe, erialaopetajate enesetäiendamine, põllumajandustootjate täiendkoolitus, maamajandusliku huvihariduse võimaldamine, koostöö teadusasutuste, Eesti Maaülikooli, koolide ning ettevõtetega. Õppetalu peaesmärgiks on toimida kaasaegse tehnoloogiaga varustatud ning kõrge tootmiskultuuriga praktilise väljaõppe keskusena.



Künnivõistlus **Ploughing competition**

Olustvere mõisa leivakoja olulisemad tegevused on külalistele toitlustamine ning rukkijahu, leivajuuretise ja erinevate leibade valmistamine ja müük. Õppaprogrammiga lastele, õppuritele ja täiskasvanutele tutvustatakse püsiekspõsitsiooni, Olustvere mõisa, maaviljeluse ajalugu, maaharimistöid ja tööriistu, samuti esivanemate toite. Näidatakse ka filme „Eesti rukis“ ja „Rukkimaarjapäev“. Leivakojas selgitatakse rukkileiva väärtsuslikkust, õpitakse

tegema leivatainast ja vormitakse leivapäätse. Programmi lõpus pakutakse maitsmiseks leiba, ürdivööd, karaskit ja taimeteed. Täpsem teave Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli kohta on esitatud interneti kodulehtedel www.olustvere.edu.ee ja www.olustveremois.ee



Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool

Kool alustas tegevust 1914. aastal Kõo mõisas Kõrgmajärgulise Alampõllutöökoolina, mis 1917. aastal muudeti põllutöökeskkooliks. 1920. aastal jätkas kool tegevust Olustveres Eesti Aleksandri Põllutöökeskkooli nime all. Koolile kuulub Baltikumi kõige täiuslikumalt säilinud mõisakompleks 29 ehitise ja rajatisega.

Käesoleval ajal on Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool haridus- ja teadusministeeriumi poolt hallatav kutseõpp easutus, mille põhitegevuseks on põhikooli- ja gümnaasiumi järgne kutseõpe ning täiskasvanute täiend- ja ümberõpe.

Välja on kujunenud kaks põhilist spetsialiseerumise valdkonda: maamajandus ja teenindus.

Kool ühendab kolm maaelu valdkonda - põllumajanduslik tootmine, põllumajandussaaduste



Leivakoda
Bread House

Õppetalu osaleb ka teadustgevuses. Koostöös Eesti Maaviljeluse Instituudiga on rajatud mahekülvikorra katse, milles uuritakse mullaomaduste ja saagikvaliteedi muutumist erinevate viljelusviiside kasutamisel. Koolil on koostöö ka Jõgeva Sordiaretuse Instituudiga.

Toiduainete töötlemise õpetamiseks ehitati 2010. aastal kaasaegne õppetööstus ja köök. Õpetatakse liha- ja piimatoodete, jookide ning pagari- ja kondiitritoodete valmistamist, tegeletakse tootearendusega.



**Olustvere
Teenindus- ja
Maamajanduskool**



Olustvere School of Rural Management

Initially the school was established in 1914 in Kõo Manor as a Lower Secondary Agricultural School. In 1917 it was reorganised into a Secondary Agricultural School. In 1920 the school continued its activities as Estonian Alexander Lower Agricultural School.

At present days Olustvere School of Rural Management acts as a vocational school under the supervision of the Ministry of Education and Science. The school is responsible for different vocational and educational programmes for basic school and secondary school graduates and provides different courses for continuing education and retraining. The school specializes in educational activities in sectors of rural management and services. The ultimate goal is to merge education on agricultural production, processing of agricultural products and food making into integrated educational complex.

Rye bread exhibition



at the Study Farm to investigate changes of soil characteristics and yield quality under various organic farming methods. The Study Farm works in cooperation with the Jõgeva Plant Breeding Institute.

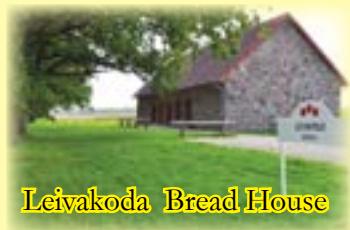
To improve the quality of food processing studies a fully equipped modern kitchen was built in 2010. There are different courses on manufacturing meat and milk, bakery and confectionary products. Special attention is paid to developing new products.

The bakery of Olustvere manor is involved in manufacturing and marketing of rye flour, natural rye starter culture and different kinds of rye bread. The bakery plays an important part in catering of the visitors to the manor. At the permanent exhibition children, students and adults can participate in the study programme. The exhibition introduces the history of agricultural production and several aspects of cultivation management. Special attention is paid to nutritional values of rye bread and description of our ancestors' nutritional habits.

The guests can try making bread dough and forming rye bread loaves. Finally the visitors have an opportunity to enjoy rye bread and rye scone with herb butter and herbal tea. The visitors to the bakery are presented the movies „Estonian Rye“ and „St. Mary's Day“.

The school takes the responsibility in running the most naturally maintained manor estate which consists of 29 buildings and facilities.

For additional information visit the websites www.olustvere.edu.ee and www.olustveremois.ee



Leivakoda Bread House



**Rukkikoristus Rye harvest
Simuna Ivax OÜ**

rukkleiba, rukkiõlut ja rukkikalja. Leivatare valmistatakse mitmeid rukkitooteid: rukkileiba, rukkiõlut ja rukkikalja. Leivapäeval toimub leivaküpsetuse konkurss rukkikuningaga leivaahjus. Suitsurehetares viakse läbi rehetalguid, toimub vilja kuivatamine, peksmine, tuulamine, jahvatamine ja leiva küpsetamine. Kuningakojas viakse igal aastal läbi parimate rukkikasvatajate austamistseremooniat.

“The Kingdom of Rye”

The largest winter rye production area among Estonian agricultural farms has Simuna Ivax OÜ. In total 2950 hectares of agricultural land is used by the farm, out of which 800-850 hectares is under rye. The average grain yield of rye is 4-4,5 tons per hectare. High quality rye is marketed in Estonia and to some extent exported to other countries. The rye straw is used by farm for heating of industrial facilities. In 2007 the Estonian Rye Association awarded the general manager of the Simuna Ivax OÜ Hans Kruusamägi the honourable title of “The Estonian Rye King”.

The Rye Bread House is used for manufacturing of rye products like rye bread, beer and kvass. The Rye Trail of the King will be introduced to the visitors of the Estonian Rye Route. On the trail guests will get acquainted with different winter rye varieties.

Among others there will be visited the field of an old Estonian winter rye variety ‘Sangaste’. An overview about rye cultivation and management aspects will be provided to visitors.

Annually the Rye King will nominate the best Estonian winter rye growers. In recognition of their dedication to rye special trophies will be awarded to the laureates. Special event “Sheaf of Rye” will consist of rye hand-harvesting using sickles and binding of rye sheaves. On the Rye Bread Day a bread baking competition will be held in the stove. Rye drying, threshing, sifting, milling and bread baking will be conducted in the Rye Bread House.



**Leivatare
Rye Bread House**

Rukkikuninga valdused

Eestis on suurim talirukki kasvupind osaühingul Simuna Ivax. Osaühingu kasutuses olevast 2950 hektarist haritavast maast on talirukki külvide all 800-850 hektarit. Talirukki keskmine saagikus on 4-4,5 t/ha. Osaühing turustab kõrge kvaliteediga toidurukkist Eestis ja eksportib seda ka teistes riikidesse. Osaühing kasutab rukkipõhku toomishoonete kütmiseks. 2007. a omistas Eesti Rukki Selts osaühingu juhatajale Hans Kruusamäele Rukkikuninga tiitli.

Rukkitee külalistajad viakse Rukkipöllurajale, et huvilistele tutvustada talirukkisorte, sh sorti „Sangaste“. Antakse ülevaade rukki kasvatamise tehnoloogiat külvist koristamise ja kuivatamisest pakendamiseni. Leivatares valmistatakse mitmeid rukkitooteid: Rukkikuningas viib läbi Rukkivihu konkursi, kus toimub rukki koristamine sirbiga ja rukkivihu sidumine. Leivapäeval toimub leivaküpsetuse konkurs rukkikuningaga leivaahjus. Suitsurehetares viakse läbi rehetalguid, toimub vilja kuivatamine, peksmine, tuulamine, jahvatamine ja leiva küpsetamine.



**Rye threshing
The King of Rye and M. Sild**



Eesti Rukki Selts

Selts on mittetulundusühing, mis koordineerib rukkiteemalise rahvusliku koostöövõrgustiku tegevust ühendamaks talirukki sordiaretuse, seemnekasvatuse, teadusliku tegevuse, geneetiliste ressursside säilitamise, nõuandetegevuse, jahutootmise ja rukkileiva valmistamisega tegelejaid Eestis.

Seltsi tegevuse peamisteks eesmärkideks on ajaloolise ja kultuurilise pärandi hoidmine ja väärtustamine, rahvatraditsioonide säilitamine, teavitustegevus rukki väärtusest tervislikus toitumises, kaasaaitamine talirukki tootmise kasvule ja kasutamise tõusule, rukkileiva väärtuste populariseerimine ja rahvusvahelise koostöö korraldamine.

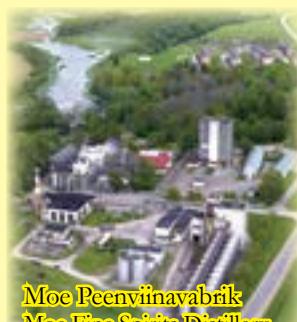
Väljapaistvate loominguliste saavutuste eest kultuuri valdkonnas annab Eesti Rukki Selts välja Rukkiräägu kultuuriauhinda.

Täpsem teave seltsi kohta on esitatud Interneti kodulehel www.eestirukkiselts.ee

The Estonian Rye Association is a non-profit organisation committed to developing and implementing strategies on the sustainable use of rye, safeguarding rye as the national cultural heritage, maintenance of relevant folk traditions and wisdom, raising public health and nutrition awareness on rye products.

The Association is responsible for coordination of the Estonian Rye Route project, a historical journey of rye from the past to the current days. The objective is to establish the Estonian network of organisations and companies dealing with wide range of activities on rye: plant breeding, seed production, scientific research, preservation of plant genetic resources, cultivation, advisory services, education and training, collection of historical material, milling, making rye bread, and development of different rye products.

Considering that rye is a bridge between countries and nations the Estonian Rye Association is committed on development of the international rye network "More Attention to Rye". The association awards annually the Corncrake Cultural Prize for outstanding achievements in promoting the national cultural identity of Estonia.



Moe Peenviinavabrik
Moe Fine Spirits Distillery

Moe Peenviinavabrik on asutatud 1886. aastal. Vabrik on ainus maheviina tootja Baltimaades. Toote Moe Mahe 1886 valmistamisel kasutatakse põhitoorainena 100%-liselt eestimaise päritoluga maherukki piiritust. Toodetele Moe 1886 ja Moe Mahe 1886 on omistatud päritolu- ja kvaliteedimärk „Tunnustatud Eesti Maitse“. Piirituse valmistamiseks kasutatakse ka talirukkisorti „Sangaste“. Moe vabriku 1794. a ehitatud viinaköögi hoones asub piiritusetööstuse muuseum, mille väljapanek annab ülevaate piirituse- ja viinatööstuse arengust Eestis viie sajandi vältel.

Moe Fine Spirits Distillery was established in 1886. The distillery is currently the only producer of certified organic spirits in Baltic countries. Because only rye of Estonian origin is being used for production of Moe 1886 and Moe Mahe 1886 the quality sign "Certified Estonian Taste" has been granted to both products. Variety 'Sangaste' is used by distillery for spirits production. The Museum of the Alcohol Industry is housed in the 18th-century distillery building of the Moe factory. An overview of the five centuries-long history of spirits production in Estonia is provided by museum.



More information www.moevodka.ee



Seltsi liikmed rukkipõllul
Members of Association on rye field



Rukki üldiseloomustus

Rukis on vähenöödlik kultuur, mis on vastupidav karmidele talvetingimustele ning kasvab hästi ka vähem viljakatel ja kõrgema happesusega muldadel. Võrsumine on parem kui suviviljadel, rukki tugev juurestik ulatub mulda 90-230 sentimeetri sügavusele. Rukis on kevadisele põuale vastupidavam kui suviteriviljad. Oluline on rukki vastupidavus haigustekitajate ja kahjurite suhtes ning hea konkurentsivõime umbrohtudega.

Toitevärtus

Piisavas koguses rukkileiva ja teraviljatoodete tarbimine tasakaalustab toitumist. Rukkileivas on olemas inimorganismile vajalikud makrotoitained (süsivesikud, rasvad, valgud, vesi) ja mikrotoitained (mineraalained, vitamiinid). Inimene peab saama 50-60% koguenergiast toidusüsivesikute. Rukkileiva kvaliteettäärklis peab moodustama sellest vähemalt 30%. Selle energia saamiseks peab sööma ligikaudu 100-120 g rukkileiba päevas. 100 g rukkileiba sisaldab 6-8 grammi naturaalvalku. Rukkivalkude aminohappeline koostis on inimorganismile soodne, sisaldades asendamatuid aminohappeid lüsiini ja treoniini. Täistera- või lihtjahust valmistatud rukkileivas on arvestatavas koguses vitamiine B10, B1, B2, B3 ja E. 100 g rukkileiba katab vähemalt 10-15% nende vitamiinide päevastest vajadusest. Mineraalainetest on rukkileivas olulised kaalium, magneesium, fosfor, tsink, kaltsium, raud ja seleen. Eriti olulised on magneesium ja kaalium, mis koos tsingi ja seleeniga aitavad kaasa südame- ja veresoonekonna haiguste, eesnäärme healoomulise suurenemise ja suhkrutöve vastases profülaktikas. Oluline tähtsus rukki keemilises koostises on kiudainetel, mis on vajalikud inimeste soolestiku töö reguleerimiseks ja vere kolesteroolitaseme hoidmiseks. Toitumissoovituste kohaselt peab inimene toiduga saama 20-35 g kiudaineid päevas. Täisterajahust rukkileiva 100 g kuivaines on umbes 10 g kiudaineid, seejuures ca 2 g ligniini. Kiudained alandavad vere glükoosi ja insulin sisaldust, vähendades ka vere kolesteroolisisaldust.

General description of rye

Rye is relatively undemanding crop, which is resistant to the severe winter conditions and grows well even in less fertile soils with high acidity. Rye plants produce more tillers than spring cereals; its strong root system extends down to 230 centimetres, being able to assimilate nutrients and water from deeper soil layers. Rye is more drought resistant than spring cereals. Rye is resistant to plant pathogens and pests, and is effective for suppressing weeds.

Nutritional value

Consumption of rye and cereal products in sufficient quantities assures a balanced diet. Rye bread incorporates vital macronutrients (carbohydrates, fats, proteins, and water) and micronutrients (minerals, vitamins). Rye starch proportion in daily consumption should be at least 30%. 100 grams of rye bread contains 6-8 grams of protein. Most important are irreplaceable essential amino acids like lysine and threonine. Whole grain rye bread contains considerable amounts of vitamins B10, B1, B2, B3 and E. 100 g of rye bread covers at least 10-15% of daily intake of these vitamins. Rye bread is rich of essential minerals like potassium, magnesium, phosphorus, zinc, calcium, iron and selenium. Particularly important are magnesium and potassium, which together with selenium and zinc contribute to protection against cardiovascular disease, benign prostatic hypertrophy, and are a prophylactic against diabetes. Rye grain fibre assists in regulation of activities of the human gut and in control of blood cholesterol levels. In accordance with the dietary recommendations, a person should consume 20 to 35 g of dietary fibre per day. 100 grams of dry matter of whole-grain rye bread flour contains about 10 g fibres, of which 2 g is lignin. Dietary fibre helps to control blood glucose and insulin levels, as well to reduce blood cholesterol levels. Consumption of 100-200 grams of rye bread covers daily needs for dietary fibre.



Anu Raud - vaip, carpet
Rukkiräägu kultuuriauhind 2012
Corncrake Cultural Prize 2012



Eesti Rukkitee

Estonian Rye Route

