

kohvikutepäeva edasi korraldama augusti kolmandal pühapäeval, samal ajal rahvusvahelise restoranipäevaga.”

Mis teeb kohvikutepäeva eriliseks?

Maarja-Liisa Soe arvates on Hiiumaa kohvikutepäeva näol tegemist universaalse üritusega, mida on hakatud kopeerima üle kogu Eesti: „Meil on selle üle suur rõõm. Hiiumaa puhul on kohvikutepäeval ka ajalooline taust. Juba 19. sajandil kutsuti Kärkla inimesi kohvilähkriteks, sellest sai kohvikutepäeva korraldamise mõte alguse. Väga paljudel inimestel on romantiline

unistus kohvikut pidada ja see päev annab võimaluse unistus üheks päevaks realiseerida. Kohvikute juures panustatakse palju ka kohviku programmi ning soovitakse pakkuda elamusi hingele ja vaimule. Meeleolu, mis kogu saare enda alla võtab, on inimesed heas mõttes enda külge kinnistanud, tunne on üdini positiivne, kõik on sõbralikud ja heatujulised. Õhkkond on orgaaniline ja loomulik.”

Toidu kõrvale meelelahutuse pakku mist kinnitab ka Kadri Suni: „Oleme kokkusaamistel kohvikukorraldajatega kokku leppinud, et igas kohvikus peaks peale söö-



MAARJA-LIISA SOE

Kärkla linna elanikud on kohvilähkrid

Kohvilähkri nime pookisid Kärkla rahvale külge naaberkülade inimesed. Nad võtsid kodust kaugemale tööle minnes lähkriaga hapupiima või kalja kaasa ja naersid vabrikurahvast, kelle igapäevaseks joogipooliseks peeti kohvi. Niiviisi muudest hiidlastest eristudes kujunes Kärklas üks paljudest Hiiumaa seltsidest ehk rahvustest. Murrame senini pead, millest see Kärkla rahvale nime andnud jook koosnes. Pole muidugi võimalu, et saksad vedasid aeg-ajalt kohale ka kohviube, kuid karta on, et tavapäradel ja töörahvast joojatele valmistati kohvi ikka üsna traditsiooniliselt nagu hiljem mujalgi Hiiumaal.

[HTTP://KOHVIKUTEPÄEV.EE/KOHVILAHKRID/](http://kohvikutepaev.ee/kohvilahkrid/)



gi-joogi olema ka väike kultuuri- või meelelahutuskava. On olnud nii aiakontserte, käsitöö- ja vanavaranaütuseid, meisterdamist kui ka mängu lastele.”

Ülle Pärnoja leiab, et kostipäeva tugevus on eriline kogemus, mis koosneb seto köögist, maaelust ja kohalikust toidust: „Kohalik toit omakorda tuleb kohalikust toorainest – oma aiast, metsast, järvest. Sel aastal näiteks oleme kohvikutega kokku leppinud, et sõir on saadaval igas kohvikus. Külaline võib mekkida eri kokkade loomingut. Et käesolev aasta on Setomaal soome-ugri kultuuripealinna aasta, siis kindlasti on rohkem ka teiste soomeugri rahvaste toite.”

Kohvikutepäeva kasvav populaarsus

Kohvikutepäeva populaarsust selgitab Kadri Suni tõsiasjaga, et see on kogukonda