



MATKAILUTOIMIJOIDEN OPINTOMATKA TARTTO - TALLINNA 1. - 4.10.2026

Tervetuloa opintomatkalle Viroon! Matkamme teemoina ovat paikallinen ruoka, ruokamatkailun tuotteistaminen, kulttuuriperintö, kartanomiljö, pientuottajat, viinitilavierailu, tapahtumallinen matkailu sekä vastuullinen ravintolakonsepti.

MATKAOHJELMA

To 1.10.

- Lähtö Joensuusta myöhemmin sovittavien aikataulun ja pysäkkien mukaan.
- N. klo 13.45. saapuminen Helsingin länsisatamaan.
- Klo 15.15 Eckerö/ M/S Finlandia lähtee Helsingistä matkalle kohti Tallinnaa.
 - Buffet laivalla klo 14.45 alkaen
- Klo 17.30 maihinnousu Tallinnaan.
- Ajo Tarttoon
- Majoittuminen hotelliin, Art Hotel Pallas
- Oma ohjelmaa

Pe 2.10.

Viron kansallismuseo, lounas museolla, viinitila, Alatskivi ja Koljka

- Aamiainen hotellilla.
- N. klo 9.40 - Lähtö hotellilta Viron kansallismuseoon (ERM), Tartto
- Klo 10.00-11.45 – opastettu museokierros
 - opastus suomeksi
- Klo 11.45-12.45 – Lounas museolla

Ajomatka viinitilalle

- Klo 13.15 – 15.15 – Järiste Veinitalu viinitilavierailu
 - opastus
 - kierros viinitilalla
 - viinien maistelua 5 virolaisen juustotuotteen kera



Pe 2.10. jatkuu

Ajomatka Alatskivelle

- Klo 16.30 – 17.45 – Vierailu Alatskiven linnassa
 - opastus linnassa n. 45 min.
 - omatoimitutustumista linnaan

Ajomatka Koljkaan

- Klo 18.00 – 19.30 – Illallinen Koljkan kala- ja sipuliravintolassa
- N. klo 20.30 – Paluu Tarttoon
- Omaa ohjelmaa

La 3.10.

Tartto-Tallinna, ulkoilmamuseo, Telliskivi ja Fotografiska

- Aamiainen hotellilla ja huoneiden luovutus
- Klo 9.00 - lähtö hotellilta Tallinnaan
- n. Klo 11.30 – Saapuminen Viron ulkoilmamuseolle, Rocca al Mare, Tallinna
- N. klo 11.45 – 14.30 – Peipsijärven sipuli- ja kalapäivät
 - Tutustuminen tapahtumaan, ruokaan ja käsitöihin.
 - Omatoimista maistelua ja ostoksia.
- N. klo 15.00-16.00 – Majoittuminen Tallink Express hotelliin, Tallinna
- N. klo 16.15 – Lähtö hotellilta Telliskiveen
- 16.30 – 18.00 – Omatoimitutustumista Telliskiven luovaan kaupunkialueeseen
- 18.30 – Päätösillallinen ravintola Fotografiska, Telliskivi

Su 4.10.

- Aamiainen hotellilla ja huoneiden luovutus
- N. klo 10.00 – 11.00 - Ostoksia (Sada Market, Sadama Turk) – bussi mukana
- Klo 11.00 oltava satamassa
- Klo 12.00 M/S Finlandia lähtee Helsinkiin A-terminaalista
- Klo 14.15 saavumme Helsinkiin
- Paluukuljetus



HINTA:

Pohjois-Karjalan Matkailuyhdistyksen jäsenet:

- 499 €/hlö/2hh
- 599 €/hlö/1hh

Muut, ei jäsenet:

- 539 €/hlö/2hh
- 639 €/hlö/1hh

HINTAAN SISÄLTYY:

- Bussikuljetus matkaohjelman mukaisesti
 - Kuljetukset kohteisiin ja kohteissa
- Laivamatkat Helsinki -Tallinna-Helsinki, kansipaikoin
- Majoitus valitussa huoneluokassa, sisältäen aamiaiset ja kaupunkiverot
- Ruokailut
 - Buffet laivalla 1.10.
 - Lounas Viron kansallismuseo 2.10
 - Viinitilavierailun maistiaiset 2.10.
- Illallinen Koljkan kala- ja sipuliravintola 2.10.
- Illallinen ravintola Fotografiska 3.10.
- Hotelliaamiaiset 3 *
- Opastukset ja liput
 - Viron kansallismuseo 2.10.
 - Järiste Veinitalu 2.10.
 - Alatskiven linna 2.10.
 - Viron ulkoilmamuseo – Peipsijärven sipuli- ja kalanpäivä 3.10.

ILMOITTAUTUMISET:

Viimeistään 3.8.26 mennessä. Hojo-Matkat puh. +358 400 666 637 tai myynti@hojo-matkat.fi

Ilmoittautua voi myös oheisen linkin kautta: <https://hojo-matkat.fi/matka/11157?koodi=Opintomatka>

Tervetuloa mukaan inspiraatiomatkalle Viroon!

Vastuullinen matkanjärjestäjä
Hojo-Matkat Oy
KuVi 4036/09/Mj552

hojo-matkat.fi



[Viron kansallismuseo ERM, Tartto](#)

Noin 6000 m² näyttelytilaa Viron suurimmassa museossa kutsuu perusnäyttelyssä "Kohtumised" ("Tapaamiset") tutustumaan virolaisten arkipäivään halki historian ja osallistumaan suomalais-ugrialaisten kansojen elämään perusnäyttelyssä "Uurali kaja" ("Uralin kaiku"). Museoelämystä täydentävät vaihtuvat näyttelyt. Vieraita odottavat sekä ravintola että museokauppa suurella valikoimallaan. ERM:n ulkoalueet kutsuvat lepäämään ja pitämään piknikin. Raadin järven rannalla on romanttinen rotunda ja lasikattoinen tislamo.

Museon lounaalla 2.10. ryhmälle tarjotaan:

- *Borsch -keitto*
- *ERM artesaanileipä / yrttivoi*
- *Kahvi, tee, maito, kauramaito*
- *Paikallinen "Raadimõisa"-omenapaistos sitruunatahnalla*

[Järiste Veinitalu, viinitila](#)

Järiste Veinitalu on perheomisteinen viinitila, joka valmistaa viinejä ja siidereitä virolaisista rypäleistä, marjoista, hedelmistä ja omenoista Luken kartanon historiallisessa kapakassa Tartonmaalla. He kuuluvat Viron harvoihin tuottajiin, jotka tekevät viiniä omassa viinitarhassaan kasvatetuista rypäleistä.

Viinitila yhdistää perinteisen viininteon ja modernit menetelmät luodakseen vieraille ainutlaatuisia makuelämyksiä. Järisten juomat ovat keränneet tunnustusta sekä vuoden 2021-2024 Viron parhaat juomat -kilpailuissa että Baltian viinikilpailuissa.



[Alatskiven linna, Alatskivi](#)

Alatskiven linna on 1800-luvulla rakennettu, romanttinen kartanolinna Etelä Virossa, lähellä Tarton kaupunkia. Se tunnetaan satumaisesta arkkitehtuuristaan, aateliselämää esittelevistä näyttelyistään sekä säveltäjä Eduard Tubinin museosta. Laaja kartanopuisto ja järvimaisemat tekevät linnasta inspiroivan vierailukohteen niin kulttuurin, historian kuin luonnon ystäville.

[Koljakan kala- ja sipuliravintola, Koljka](#)

Pienessä mutta autenttisessa **Kolkjan kala- ja sipuliravintolassa** tarjotaan aitoja Peipsin vanhauskoisten ruokia, jotka on valmistettu tuoreesta järvikalasta ja paikallisesta, maailmankuulusta Peipsin sipulista. Ruokalajit perustuvat perinteisiin resepteihin, jotka ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle ja heijastavat Peipsin alueen ainutlaatuista ruokakulttuuria.

2.10. illallisella ryhmälle tarjotaan:

- *Sipulikeittoa tai kalakeittoa*
- *Kuha (tai kuhapallot) perunoiden kera ja salaatteja.*
- *Teetä vanhan ajan sokerilla + makea piiras*

[Viron ulkoilmamuseo ja Peipsijärven sipuli- ja kalanpäivä, Rocca Al Mare, Tallinna](#)

Vain 15 minuutin ajomatkan etäisyydellä Tallinnan keskustasta sijaitsee ihastuttava paikka – Viron maalaisarkkitehtuuria ja kyläelämää esittelevä **Viron ulkoilmamuseo**.

Museon 14 tilalla saat katsauksen siitä, miten varallisuudeltaan ja toimialtaan erilaiset perheet elivät 1700–1900-luvuilla. Kuten oikeassa kylässä, on myös täällä kirkko, kievari, koulu, myllyjä, paloasema, kyläkauppa ja meren rannalla sijaitsevat verkkomajat. Museosta voit ostaa mukaan käsityötä. Siellä voit myös ajaa hevosella tai kokeilla maalaiskievarissa Viron kansallisruokia.



Viron ulkoilmamuseo ja Peipsijärven sipuli- ja kalanpäivä, Rocca Al Mare, Tallinna - jatkuu...

Vierailumme aikana museoalueella järjestetään **Peipsijärven sipuli- ja kalanpäivä**.

Viron itäraja ja Peipsin rannat ovat Viron sipuliaitta ja kala-apaja. Kun syksyn peltotyöt ja karjan paimentaminen ovat päättyneet, on aika juhlistaa sitä arvokkaasti. Sipuli- ja kalanpäivänä voit osallistua ortodoksien suureen syksyiseen praasniekkaan eli setukaisten ja vanhauskoisten elonkorjuujuhlaan, jota vietetään mikkelinpäivänä (vanha kalenteri).

Koska molemmat kansanosat ovat kuuluisia vihannesten viljelystä ja kalastustaidostaan, luvassa on markkinat, joilta voit ostaa parhaita Peipsin sipuleita, erilaisia kaloja ja muita herkkuja. Viron ulkoilmamuseon Peipsijärven venäläisen talossa ja setukaisten tilalla voit tutustua Peipsijärven alueen asukkaiden ja setukaisten ruokakulttuuriin ja käsityöhön.

Telliskivi, Tallinna

Tallinnan yksi erikoisimmista paikoista on **Telliskiven Luova keskus**, entiseen teollisuuskompleksiin perustettu elävä kulttuuri- ja yrityskeskus. Se sijaitsee vain noin 2,5 kilometrin päässä Tallinnan keskustasta ja Vanhastakaupungista.

Entiset tehdasrakennukset ovat saaneet uuden elämän gallerioina, studioina, kahviloina ja ravintoloina, joissa taide, muotoilu, musiikki ja hyvä ruoka kohtaavat. Luova keskus tunnetaan värikkäistä seinämaalauksistaan, katutaiteestaan ja jatkuvasti muuttuvista näyttelyistään, jotka antavat alueelle ainutlaatuisen ja luovan ilmapiirin.

Täällä toimivat nuoret luojat sekä tunnetut virolaiset brändit. Luovassa keskuksessa järjestetään vuoden ympäri konsertteja, festivaaleja ja erilaisia kulttuuritapahtumia. Telliskivi on paikka, jossa voi löytää uusia ideoita, nauttia paikallisesta muotoilusta ja viettää aikaa ystävien kanssa viihtyisissä kahviloissa tai vehreällä sisäpihalla.



Ravintola Fotografiska, Telliskivi

Fotografiskan ravintola on Viron ruokamaailman loistava tiennäyttjä – paikka, jossa kohtaavat kauden parhaat maut, luovuus ja kestävyys. Ravintola sijaitsee [Fotografiska Tallinnan valokuvamuseossa](#) ja tarjoaa huippuluokan ravintolakokemuksen lisäksi mahdollisuuden maailmanluokan näyttelyelämyksille. **Ravintola saavutti toukokuussa MICHELININ arvostetun Bib Gourmand -tunnustuksen hyvästä hinta-laatusuhteesta.**

Ravintolan kasvillisuus, paikalliset raaka-aineet ja rohkea ote tekevät jokaisesta illallisesta elämyksen. Kauniit näkymät Tallinnan vanhastakaupungista ja ylellinen sisustus luovat ilmapiirin, josta ei haluaisi lähteä.

3.10. ravintola Fotografiskan päätösillallisella ryhmälle tarjoillaan:

- *Kokin valitsema menu, joka sisältää jaettavia välipaloja ja alkupaloja, pääruoan ja jälkiruoan.*

Tunnustukset:

MICHELIN Green Star 2022; 2023; 2024; 2025; 2026

MICHELIN Bib Gourmand 2026

MICHELIN Special Award 2026: Young Chef Award – Gerli Travkin

Falstaff Nordic

360°Eat Guide

Green Key