

KOOLITOIT – kas ka kohaliktoit?



Koolitoit 1990.-ndatel

EV algusaastatel oli väljaspool Saaremaad toodetud toidu osakaal koolitoidus väga väike:

- Oli tavaline, et maakooli köögi varustamine kartuli jm. köögi- ja juurviljadega toimus piirkonna tootjate ja ka vanemate poolt
- köök tohtis kasutada koduköögis valmistatud hoidiseid ja neid ka ise valmistada; Paljudel koolidel/lasteaedadel oli oma aed, kus kasvatati juur- ja köögivilja.

Koolilastel oli kohustus seal töötada.

- Oli tavaline, et toorpiim tuli kooli/lasteaeda lähedalasuvast talust.



Koolitoit 2010

- 2010 viis MTÜ Saare Mahe läbi maakonna kahes koolis läbi uuringu, millega sooviti kaardistada ühe kuu lõikes kohaliku- ja mahetoidu osakaalu kogu koolisöökla menüüs.



Leisi Keskkool – 200 õpilast

Kuu keskmine	Saaremaa %	Eesti %	Import%	
Sealiha	0	100	0	
Kanaliha	0	0	100	
Sea/veise hakkliha	50	50	0	
Piimatooted	0	100	0	
Kala	0	0	100	
Kanamunad	0	100	0	
Kartul	25 (sügis)	50	25	
Sibul	0	0	100	
Kapsas, kaalikas, peet	25 (sügis)	75		
Külmutatud köögivili	0	0	100	
Õun, pirn, muu	0	0	100	
Kuivained	0	50	50	

Kohalik Toit Kogukonna Toidulauale

– koostööprojekt Saare- Hiiu- Läänemaa Leader tegevusgruppide poolt

Projekti eesmärk oli:

- Luua eeldused kohaliku tooraine suuremaks kasutuselevõtuks kooli- ja lasteasutuste sööklates.

Projekti sihtgrupiks valiti maakonnas:

- Tooraine sisseostu üle otsustajad vallaasutusteskokad, lasteaia-koolijuhatajad, samuti vallavalitsuse ametnikud.

Kohalik Toit Kogukonna Toidulauale

Projektiga tulid eelkõige kaasa maakonna lasteaiad, kelle läbi suurema päevaraha (tasuvad vanemad) koolidest suurem valikuvabadus tooraine üle otsustamisel:

- Valjala Lasteaed (Valjala)
- Kärdla Lasteaed (Kärdla)
- Muhu Lasteaed (Muhu)
- Tornimäe Lasteaed (Pöide)
- Salme kool ja lasteaed (Salme)
- Aste Lasteaed (Kaarma)
- Lümanda kool ja lasteaed (Lümanda)

Projekti tegevused 2010-2011 (piirkonnaülesed)

- Tervislikku toitumist puudutavad loengud ja õpitoad (6 korda) ;
- Ühised ümarlauad probleemide kaardistamiseks ja lahenduste otsimiseks (3korda);
- Kehtiva seadusandluse ja selle võimaluste tutvustamine (1 kord).
- Kohtumised kohalike tootjatega, viimaks kokku tootjad- tarbijad (1 kord)

Mida teada saime?

- Tarbijate huvi ja valmisolek eeliskasutada piirkonnas toodetud toidutoodangut on kõrge;
- Tootja- tarbija vaheline koostöö on nõrk- keegi ei oma ülevaadet, kes, mida, kus, kuidas ja kellele võiks kasvatada, töödelda ja müüa;
- Teadlikkus kohaliku- ja mahetoidu eelistest võrreldes anonüümse importtoiduga on madal;
- Seadusandlike võimaluste tundmiseks tuleks läbi viia iga-aastaseid infopäevi;
- Soov omavahelise infovõrgustiku loomiseks.

Projekti tulemus

- Tekkis lasteaedade vaheline koostöövõrgustik (info, kontaktide jagamine)
- Mitmed lasteaiad hakkasid senisest rohkem tegema koostööd piirkonna talude/tootjatega (jahud, küpsised, toorpiim, kodukanamunad, hoidised)
- Tõusis huvi teemat edendada oma lasteaias (näit. Valjala lasteaia projekt “Taluga sõbraks, toiduga tuttavaks”)



Growing Gastronauts

- Suurendada koolide teadlikkust ja huvi eelistarbida lähikonnas toodetud toitu;
- Suurendada laste teadlikkust tervislikust toitumisest, piirkonna toidutootjatest ning toiduahelast “põllult-potti”

Tegevusi viiakse läbi 5 Saare maakonna koolis- Orissaare Gümnaasium, Valjala Põhikool, Salme Põhikool, Lümända Põhikool, Kärkla Põhikool.



Tegevused kooliõpilastele

- SKK koostöös MTÜ Saare Mahe ja Talupidajate Liiduga
- Talukülastused, toiduvalmistamise õpitoad;
- Tervislikku toitumist ja talutegemisi tutvustavad loengud.
- Koolipeenarde loomine, kooliturg



Tegevused köökipersonalile

Praktilised töötoad tippkokkade juhendamisel:

- Eesmärgiks on julgustada kooli- ja lasteaiakokki katsetama ja kasutama köögis uusi võtteid toidu maitsvamaks ja tervislikumaks muutmisel.

Tegemist on praktiliste töötubadega, kus räägitakse tooraine kättesaadavusest ja tervislikkusest ning valmistatakse tuntud koka juhendamisel erinevaid kohalikust- ja mahetoorainest toite.

Kas kohalikust toorainest koolitoit
86 eurosendi eest on võimalik???

Võimalik, kuid vaid suure soovi ja
oskusliku planeerimise korral!

Kokkuvõtteks

- Me ei saa muuta maailma, küll aga saame teha teavitustööd tootjate ja tarbijate koostöö soodustamiseks ning muuta hoiakuid eelistarbida kohalikku toitu.
- Jõuda olukorrani, kus koolid/lasteaiad esitavad talunikele tootmistellimused.
- Tervist edendavad koolid/lasteaiad peaksid saama tunnustust.

KOOLITOIT OLGU KOHALIKUST TOORAINEST ja TERVISLIK

