

„Väärtustades toitu“ muudab väärtushinnanguid

ELAMU

Kampaania raames on Eesti Korteriühistute Liit kahe aasta jooksul avaldanud hulga toidu tootmist ja käitlemist puudutavat teavet, toimusid toidulaborid, mis õpetavad toiduaineid säästlikumalt kasutama, samuti ilmusid trükised ja digitaalsed õppematerjalid. Head nipid ja kasulikud nõuanded on populaarsed iseäranis sotsiaalmeedias.

Kõnetab kõiki

„Nagu selgub rahvusvahelistest uuringutest, moodustavad kodumajapidamiste jäätmed toidujäätmete koguhulga suurima osa. Euroopa on võtnud ambitsioonika eesmärgi vähendada aastaks 2030 kodumajapidamiste toidujäätmete hulka poole võrra ja ka Eesti võiks sinnapoole püüelda,“ rääkis Eesti Korteriühistute Liidu juhatuse esimees Andres Jaadla. „Keskendume eelkõige kortermajades elavate inimeste teadlikkuse tõstmisele säästliku toidu tarbimise suurendamise ja toidujäätmete vähendamise võimaluste kohta. Kuigi Eesti inimesed viskavad ära vähem toitu kui Euroopas keskmiselt, on siiski kindlasti veel täiendavaid võimalusi, kuidas teadmisi koguda.“

„Need kohutavad numbrid ja suurusjärgud, mis äravisatavat toitu ja selle tagajärgi puudutavad, mõjuvad šokeerivalt.“

Projekti eksperdi Marit Otsing-Saare sõnul on väga hea näha, kuidas „Väärtustades toitu“ on pannud inimesed oma tarbimisele mõtlema ja aru saama, missugune on äravisatava toidu globaalne mõju. „See teema kõnetab kõiki, lastest täiskasvanuteni,“ nendib ekspert. „Inimesed hakkavad kirglikult oma tarbimisharjumusi lahutama ja pole harvad juhud, kus üks pereliige teisele ütleb: sa ostad alati liiga palju toitu.“

Otsing-Saare sõnul on inimeste teadmised tihti peale väga üldised. „Ollakse küll kuulnud, et liigtarbimine kahjustab planeeti, aga ei teata, et toidu pärast, mida mina ära viskan, raiutakse metsa ja paljud loomad jäävad oma elupaigast ilma, liigid hävivad,“ toob ta näite. „Kui konkreetseid seoseid tuua, hakkavad inimesed tõesti mõistma, mida see tähendab, kui me toidu, mille pärast vihmametsi raiutakse, prügikasti viskame. Need kohutavad numbrid ja suurusjärgud, mis äravisatavat toitu ja selle tagajärgi puudutavad, mõjuvad šokeerivalt.“



Kaasrahastab
Euroopa Liit



Noored said kampaania ajal harjutada teemaatiliste filmide tegemist. „Noored on muidugi teadlikumad, nende jaoks on keskkonnateadlikkus loomulik,“ arvab ta.

Samas ei tea noored jällegi paljusid nippe ja trikke, mis sovetiaja toidunappusega kokku puutunud vanemale generatsioonile tuttavad on, olgu selleks kasvõi toiduülejääkide nutikas kasutamine.

„Linnades pole ka eriti võimalust jäägid ringlusesse saata – näiteks kompostimine tundub paljudele keerukas ja kallis,“ teab ta.

Innukad lapsed

Ka põhikooliõpilased õppisid „Väärtustades toitu“ toidulaboris toiduaineid säästlikumalt kasutama. „Mida väiksem laps, seda rohkem ta seda loodushoiu teemat südamesse võtab. Harvad pole juhud, kus laps läheb koju oma vanemaid sel teemal õpetama. Ega nad kodus ka vanamoodi elama nõus pole,“ räägib Otsing-Saar. „Lauatäiest toiduülejääkidest tuli ikka mingi roog kokku miksida. Põhiliselt tehti smuutisid, vokiroomi, värskeid salateid ja neid niimeta-

tud looga toitu, sealhulgas ka salateid, sõid kõik lapsed isukalt.”

Kampaaniat on EKÜL tutvustanud ka erinevatel laadadel. „See on hea võimalus inimestega kohtuda, rääkida ja tarbimistest teha,” ütleb ekspert.

„Uudishimulikud laadalsed asusid kohe oma käitumist ja enda tehtud vigu analüüsima. Kasvõi sellised lihtsad näpunäited jäeti meelde, et pane külmikus lühema säilivustähtajaga tooted ettepoole. Need on igapäevased asjad, mille üle pole lihtsalt kunagi nii mõelnud, aga nüüd hakkad mõtlema,” toob ta välja.

Hästi on vastu võetud ka praktilise sisuga trükised. „Eks suur osa toidu, selle tootmise ja

käitlemisega seonduvaid teadmisi on kuidagi juhuslikult kogutud, keegi pole otseselt õpetanud. Usun, et nii toitumisest kui ka toiduga ümberkäimisest võiks saada tulevikus eraldi õppeaine,” arwab ta.

Kampaania „Väärtustades toitu” on osa koostööprojektist „Global learning approach on food waste in non-formal education”, mis viib kuues Euroopa partnerriigis ellu tarbijatele suunatud maailmahariduse programmi ja on loodud toidu säästliku tarbimise toetamiseks. EKÜL plaanib sellelaadse tegevustega jätkata. Tuleval aastal tahetakse koolitada sädeinimesi, kes siis oma kogukonnas või korteriühistus vajalikke teadmisi omakorda edasi annaks.



FOTO: SHUTTERSTOCK

Maitsvat pidusöögi ülejäägist

Lookas jõululaud kuulub paljude inimeste meelest pühade juurde, aga kuidas ülejäägid mõistlikult ära kasutada?

Praeviilud, mis korralikult külmkapis seisnud, sobivad hiljem näiteks võileivakattteks – lisa juustu, kurki-tomatit, soovi korral ka majoneesi või muud meelepärast ja valmis on maitsev hommikuamps, mida leivale või sepikule sätida.

- ▶ **Kalkuniprae** ülejääkidest saab maitsva salati, kui tükeldada praejäägid, lisad konservananassi ja -herneid, veidi karripulbrit ja maitsestamata jogurtit või hapukoort.
- ▶ **Pardiprae** ülejäägid võid tükeldada ja pannil praadida, lisada juurde sügavkülmast võetud juurviljasegu ja hiina toi-

tude maitseaineid – kokku saab mõnusa panniroa, mida nuudlite või riisiga süüa.

- ▶ **Haneprae** ülejääkidest ja kontidest võib keeta koos juurviljadega maitsva puljongi.
- ▶ **Seaprae** ülejääk sobib näiteks herne- või kartulisupi lisan-diks, aga ka tükeldatult pannil praetuna omleti sisse või nuudlite juurde.
- ▶ **Loomalihaprae** ülejäägid sobivad pastakasmesse. Tükelda praeülejäägid ja lisa tomatikastmesse, lase tasasel tulel podiseda. Vala kaste pastale, sega, lisa riivitud parmesani ja maitse järgi ürte.