

MTÜ Hiidlaste Koostöökogu projekt “Tervist toetav ja kohalik toit Hiiumaa haridusasutustes” – õppereis Raplamaale 23.-24.10.2024

Õppereisi ja seminari eesmärk oli julgustada ja inspireerida Hiiumaa lasteaedu ja koole kasutama kohalikku toorainet viisil, mis oleks nii lastele meelepärane kui ka vastavuses tervisliku toitumise põhimõtetega.

Õppereisi programm algas Rapla Kultuurikeskuses, kus Hiiumaa kokkadele jagasid teadmisi ja nõuandeid Raplamaa tervisedendaja Ülle Laasner ning koolitoidu spetsialist ja mitme koolitoitu käsitleva raamatu kaasautor Anne Kersna.

Seminari ajakava ja teemad olid järgmised:

- **12.00-12.45** – *Kooli- ja lasteaia toitlustuse arendamine Raplamaal*, Ülle Laasner
- **13.00-13.45** – *Lasteaia- ja koolitoidu arenguvõimalused Eestis ja rahvusvahelised trendid*, Anne Kersna
- **13.45-14.30** – Suupiste- ja sirutuspaus
- **14.30-16.00** – *Kohaliku toidu kasutamise võimalused toiduvalmistamisel lasteaedades ja koolides*, Anne Kersna

Õhtu jätkus seminariga Ööbiku gastronoomiatalus, kus toimus praktiline kooskokkamine koka ja restorani pidaja Ants Uustaluga. Kooskokkamise teema keskendus uutele toorainetele Eesti köögis, pakkudes ideid näiteks seente ja ulukiliha kasutamiseks kooli- ja lasteaia toitlustuses. Ants Uustalu jagas ka lihtsaid ja praktilisi töövõtteid, mis võiksid sobida suurköökides kasutamiseks.

Järgmisel päeval, teel tagasi Hiiumaale, toimus tagasiside-seminar Läänemaal Tuuru karjamõisas. Seal võttis kokkade grupi vastu perenaine Meeli Lokk, kes tutvustas karjamõisa ajalugu ja selle toimimist kogukonna kooskäimiskohana. Ühtlasi rääkis ta põhimõtetest, mida arvestatakse gruppide toitlustamisel, ning koostööst kohalike talupidajatega, kelle toorained jõuavad karjamõisa läbi organiseeritud logistilise plaani.

Õppereisi võib lugeda igati kordaläinuks – osalejad täiendavad oma oskusi ja said uut motivatsiooni ning praktilisi nippe igapäevatööks. Tagasiside ankeetidest ja vestlustest selgusid järgmised olulised teemad:

MTÜ Hiidlaste Koostöökogu



- **Täitmata täienduskoolituse vajadus:** Paljudel kooli- ja lasteaia kokkadele puuduvad suurtöögi spetsiifikaga seotud oskused, kuna nad on väga erineva taustaga.
- **Tugi menüüde koostamisel:** Osalejad väljendasid huvi menüüde koostamise koolituste ja ANC toitlustusprogrammi kasutamise juhendamise vastu.
- **Väärtuslik kokkade vaheline suhtlus:** Oluliseks peeti kolleegide vahelist suhtlust, kus sai jagada muresid, edusamme ja erialaseid nõuandeid.

Kokkuvõtte koostas Heleri Uus

MTÜ Hiidlaste Koostöökogu, Vabrikuväljak 1, Kärkla 92411, Hiiumaa, Eesti

www.kogu.hiiumaa.ee, tel.: 5148385