

Koolileiva patroon Evelin Ilves kohtus täna koolileiva tootjatega, et arutada õpilaste toidulauale jõudva leiva arengut ning selle tööstusliku tootmisega seonduvat.

Evelin Ilves tunnustas Eesti Leivaliidu algatust, mis on kolmandat aastat järjest toonud leivatootjate abiga lasteni tervisliku rukkileiva. "Meie lapsed saavad lõunalauas lisaks koolipiimale ka koolileiba – see on suur samm lähemale tervislikule toitumisele ning selle edukas toimimine on liidu ja tootjate hea koostöö tulemus. Mul on hea meel tõdeda, et õpilaste tervise nimel on seljad kokku pandud," nentis ta.

Evelin Ilves hindas kohtumist leivatootjatega edukaks. "Tegemist oli informatiivse ja põhjaliku koosviibimisega, mille käigus sai arutatud nii koolileiva tulevikku kui selle tootmiskäiguga seonduvat. Hea oli teada saada, et nii palju, kui on võimalik, kasutatakse eesti jahu ja tehakse tooteid võimalikult väheste säilitus- ja muude lisaaineteta. Samuti on igati tore, et leivatööstus on jätkuvalt huvitatud koolileiva tootmisest. Olen varemgi rõhutanud, et leib on eestlaste jaoks ajalooliselt olnud väga tähtis ning just selliste projektide kaudu aitame seda au sees hoida ka tänapäeval," ütles Evelin Ilves.

"Rukkileib on väärtuslik osa tervislikust toiduvalikust ja on tähtis, et seda teadmist antakse edasi ka järgnevale põlvkondadele. Mul on hea meel, et Evelin Ilves Koolileiva projekti toetab. Leiburi töötajate jaoks oli suur au teda Leiburis võõrustada ja Eesti suurima pagaritööstuse tootmisprotsesse tutvustada," kommenteeris Leiburi tegevdirektor Olli Johansson.

AS Leiburis aset leidnud kohtumisel osalesid koolileiva patroon Evelin Ilves, AS Leiburi tegevjuht Olli Johansson, AS Euroleib tegevjuht Margus Vilmre, OÜ Saare Leib tegevjuht Janar Vaima, Eesti Leivaliidu juhatuse esimees ning AS Lõuna Pagarid tegevjuht Uno Kaldmäe, HTÜ Tootmine ja Hiiu Pagari esindaja Aivo Pere, AS Fazer juhatuse esimees ja Eesti Leivaliidu juhatuse liige Kristjan Kongo ning Eesti Leivaliidu tegevdirektor Arnold Kimber.

Koolileib on viilutatud põrandaleib, mis sisaldab 100% rukkijahu. Leiba valmistatakse ainult naturaalselt kääritatud juuretisega ning selle soolasisaldus ei tohi olla rohkem kui 1%. Koolileib on pruuni või tumepruuni värvi ning selle säilivusaeg on vähemalt kolm päeva. Koolileiva koostise on heaks kiitnud tervishoiu- ja toitumisspetsialistidest ning teadlastest koosnev komisjon.

Koolileiba toodavad seitse leivatehast - AS Leibur ja AS Fazer Tallinnas, AS Pere Leib Tootmine Tartus, AS Lõuna Pagarid Põlvas, AS Euroleib Paides, OÜ Saare Leib Kuressaares ning OÜ HTÜ Tootmine Kärđlas.

Koolileiva projekti ja tootjate kohta leiab vajadusel lisateavet ka Leivaliidu [kodulehelt](#) .

2009/2010 õppeaasta koolileiva plakatiga saab tutvuda siin: <http://www.flickr.com/photos/eestileivaliit/3868000387>

Vabariigi Presidendi Kantselei
avalike suhete osakond
tel 631 6229