

Evelin Ilves

Kui me 2009. aasta tulikuudel juulikuul ametliku visiidi käigus Itaaliat külastasime, oli minu kavas põnev kohtumine seelses haridusministeeriumis. Tundsin huvi laste tervise, liikumise ja koolitoidu vastu ning sattusin sinna just õigel ajal. Minuga kohtunud ametnik oli äsja kätte saanud esimese üleriigilise laste terviseuuringu ja ei uskunud ise ka hästi oma silmi. Nad olid arvanud, et laste ülekaalu teema ei saa Itaalias mingil juhul suur probleem olla, sest Itaalia on ju tuntud kui üks tervislikuma toidukultuuriga kohti terves maailmas. Ent võta näpust, uuring rääkis midagi muud.

Kuna Itaalias koolitoidu kohta ühtsed reeglid puudusid, korraldaski iga maakond või ka linn asju niimoodi, nagu kohapeal õigemaks peetakse. Lõuna pool, kus traditsioonilised perekonnad ulatuslikumalt säilinud, st pereema tavaliselt tööl ei käi ja kodusel köögis troonib ka maailma parim kokaraamat – vanaema –, koolitoitu ei pakutagi. Selle jaoks on pikk, paari-kolme tunnine vahetund ning lapsed lähevad koju sööma. Muidugi ootab neid seal korralik Itaalia stiilis kolmekäiguline lõuna: esiteks väike pasta, risoto või supp, pearoaks liha või kala köögiviljadega ning lõpuroaks värske salat. Ent lapsed, kes pärit vaesematest peredest, valivad tihti kiirtoidu või midagi tehasest pärinevat, mis väikse raha vastu kooli üles seatud automaadist kätte kukub.

Mida rohkem üles põhjapoole liikuda, seda levinum on emade töökäimine ning seetõttu on koolid pidanud ära korraldama ka laste toitlustamise. Siingi valitsesid suured käärid: alates sellest, et said puhvetist midagi osta, kuni kolmekäigulise koolilõunani välja. Terviseuuring osutas aga üheselt tõsiasjale, et seal, kus koolitoid oli nn saatuse hooleks jäetud, hakkas laste kehakaal kasvama. Kui jõukamas, moodsas ja dünaamilises Põhja-Itaalias oli kolm aastat tagasi ülekaalulisi lapsi 10% ümber, siis vaesemas ja traditsioonilisemas lõunas juba pea 50%.

Mõne nädala tagune käik Itaaliasse aga näitas, et riigis on põhjalikud järeldused tehtud. Minu näited pärinevad küll Milanost, ent meiega kohtunud sealse linnvalitsuse esindaja sõnul tegeldakse tervise, toidu, taaskasutuse ja üleüldse kestliku arenguga üle terve maa. Tõuke nii ulatuslikuks tegutsemiseks on andnud järgmise maailmanäituse EXPO 2015 Milano toimumine riigis. Selle juhtmõte on meilegi oluline: Feeding the Planet. Energy for Life ("Toites maad (vastutustundega). Energia kogu (planeedi) eluks."). Itaalia koolide jaoks tähendab see iga üksiku inimese, ka lapse vastutust iseenda ning Maa tervise ja tuleviku eest. Toidu osas tähendab see Vahemere dieeti, kohalikku ja tervislikku toitu, lausa 0 kilomeetri printsiipi. Toit peab tulema oma kodu ümbrusest, olema hooajaline ja eesmärgiks on seatud, et see oleks

vähemalt 25% ulatuses mahe. Milano linnavalitsus tegi asja korraldamiseks munitsipaaltegevuste, kes kõikide koolide ja meie mõistes lasteaegade toitlustamise üle võttis. Kõigile lastele üle linna pakutakse sama menüüd, üks talvine ja teine suvine. Iga lõuna on itaaliaalikult kolmekäiguline, lisandub alati värske puuvili. Magustoitu tavaliselt ei pakuta, erandiks vaid tulikumad suvepäevad, kui lapsed saavad kodutehtud koorejäätit. Itaalia on oma jäätise poolest tuntud, ka tänavaputkast saab igaüks kätte selle õige ja eheda: ilma transrasvade, maisisiirupi, lisaainete ja pulbriteta. Sulab kiiresti, aga maitseb ülihea.

Kui oleme lasknud ühe kuu menüü endale ära tõlkida ja adunud, et koolisööklatest on nüüd justkui väiksed trattoria'd saanud, küsime, mis see kõik maksma läheb. Mõistagi ei ole see odav. Koolitoit maksab 5,5 eurot, ent tasuma peab selle eest n-õ sissetulekupõhiselt. Paika on pandud neli pere sissetulekute taset, kõige madalamal astmel olivad ei pea midagi maksma ja kõige kõrgemad tasuvad täishinna. Ülejäänud jäävad vahepeale. Mingit probleemi sellest tekkinud ei ole, sest süüa saavad kõik ühtemoodi, mitte nagu meil mõnes koolis, kus vaesem saab viletsa supi ja rohkem maksja priske prae. Klassivahede ja -viha tekitamise võimalus hoitakse Itaalias kõva tähelepanu all.

On ka põhjust. Euroopa Liidu piiririigina seisab Itaalia iga päev silmitsi sadade Aafrika põgenikega, kes püüavad üle mere "europaradiisi" pääseda. Nii on sellegi Milano kooli õpilaskond aastatega tundmatuseeni muutunud. Palju on tulnud noori peresid ja uusi kultuure. Klassid püütakse komplekteerida võimalikult tasakaalustatult – et oleks nii itaallasi kui ka teisi rahvusi, nii poisse kui ka tüdrukuid, igas klassis vähemalt üks puudega laps. Samuti Expost inspireerituna tegeldakse klassides palju käsitööga, käed ja pea töötavad ju kooskõlas. Enamik kunstist ja meisterdamisest tehakse aga taaskasutuse korras või loodusest korjatud "saagist": puutükkidest, tõrudest, kändidest, heinast ja kividest. Tolle tooraine korjavad laste jaoks kokku vanemad. Mõistagi toimib see mõnes koolis paremini, teises lünkadega, aga kõik püüavad.

Et linnalapsed looduse ringkäigust aru saaksid, asutatakse taas ka kooliaedu. Milanosse on neid viimastel aastatel rajatud juba sada – see on muljetavaldav tulemus! Minagi külastasin üht sellist ja oma imestuseks kohtusin keset imekaunist vanalinna parki karja kaagutavate kalkunitega, kes oma "peret" – kanu ja küülikuid – meie kui sissetungijate eest südikalt kaitsesid. Tõesti, mis aed see ilma kodulindudeta on! Nii on koolil munadki omast käest võtta. Lapsed on vaimustuses, keegi ei ütle ära võimalusest kooliaias natuke tööd teha, loomi hooldada ja midagi mõnusat põske pista. Aia projektijuhid korraldavad koolitusi ka linnarahvale, ka kokakursusi kohaliku tooraine kasutamiseks. Sealt need maitsvad vahepalad tulevad.

Suur riik ja kultuuride paabel, aga kui tahta, saab ka suured muutused üllatavalt hästi liikuma. Ka Milano koolides maadeldakse vanematega, kes uuega kaasa minna ei taha või kel on

tervise kohta teised tõekspidamised. Ent lapsevanemad on kõigiti kaasatud nii koolitustesse kui ka toidu headust kontrollima. Ja kui keegi teatabki, et brokoli lõhnab pahasti ja tema laps seda ei söö, vaadatakse sellele üllatavalt rahulikult. Sest lapsed on targad, eriti soovitude koha pealt. Muide, mida Eesti, 108. riik, kes end Milano EXPO-le kirja pani, neil teemadel tegema hakkab, küsis üks kohalik ettevõtja. Me võiksime tõesti üle riigi omagi koolitoidu kvaliteedi korda saada. Aastaks 2015 kohalikuks, maitsvaks ja mahedaks!

## MILANO ALGKOOLI-PÕHIKOOLI NÄDALAMENÜÜ

Esmaspäev

Pasta pestokastmega  
Juust  
Tomatisalat  
Värske puuvili

Teisipäev

Raviolid oliiviõli ja salveiga  
Hautatud tursk  
Kartulisalat  
Värske puuvili

Kolmapäev

Pasta tomati ja basiilikuga  
Seljakarbonaad Milano moodi  
Aedoad oliiviõliga  
Värske puuvili

Neljapäev

Pasta oliiviõli ja parmesaniga  
Pehme juust  
Roheline salat porgandiga  
Värske puuvili

Reede

Suvi kõrvitsa risoto  
Ahjus küpsetatud kalkunirind  
Hooajasalat  
Värske puuvili

Pasta või risoto esimese roana on väike ports, lapse rusika suurune. Juust pearoana tähendab tavaliselt grillitud juustu. Kartulisalat on värskete köögiviljade ja oliiviõliga salat. Lõuna kõrvale käib ka Itaalia leib ning joogiks vesi. Pidulikel puhkudel pakutakse muffineid.

Artikkel Õpetajate Lehe [veebilehel](#) .