



SA OLED, MIDA SÖÖD



Catarina Marinho, / Care. Rahvusvahelise konkursi võitja

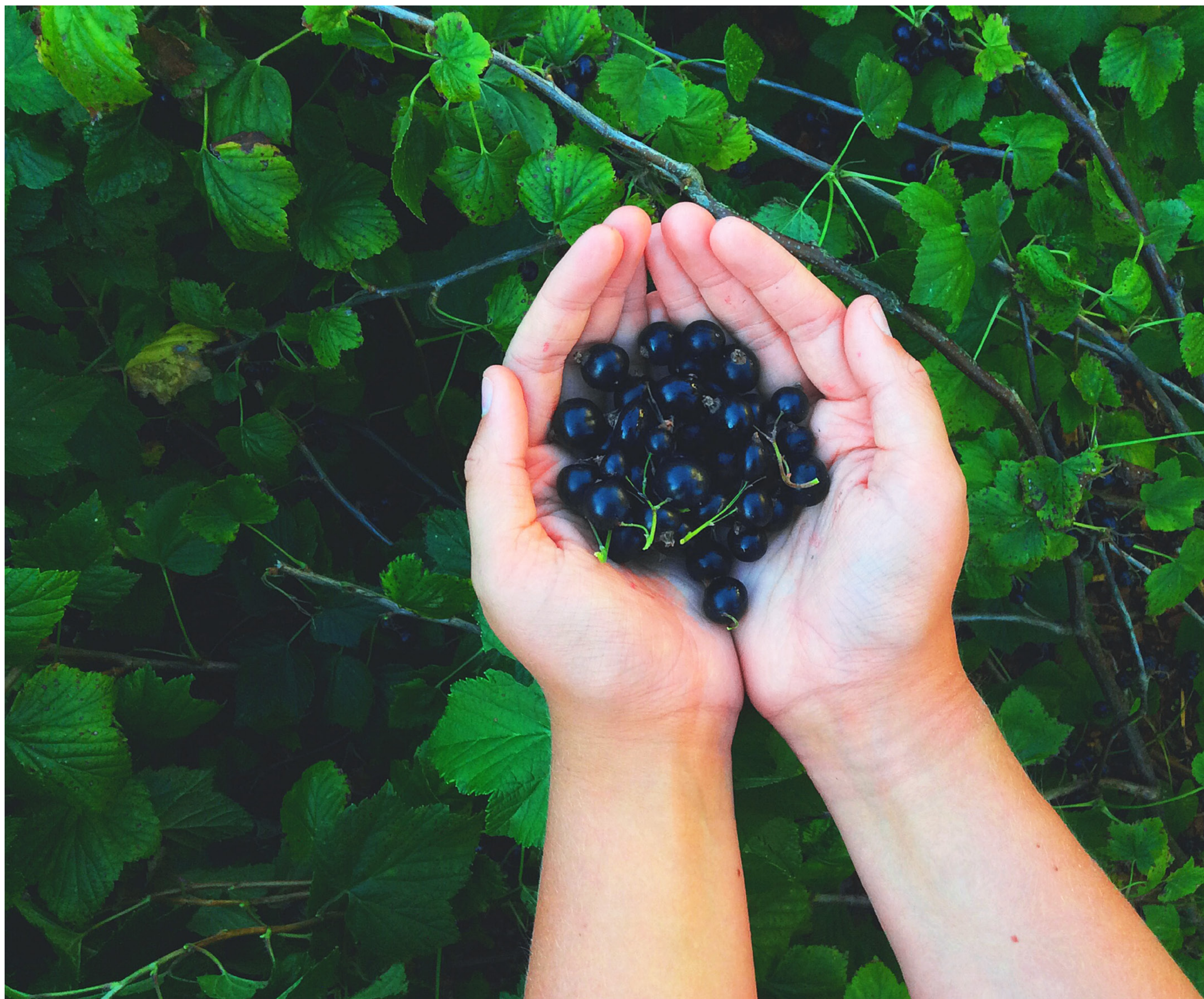
Me tarbime iga päev tuhandeid kilosid toitu. Osa sellest on kasulik, osa mitte. Osa süüakse ära, aga osa kahjuks visatakse minema. Osa inimesi on küllastunud, osa näljas. Igaühel meil on võimalik teha midagi, et süüa paremini, süüa kasulikumalt ja õiglasemalt. Meie igapäevastest väikestest sammudest sõltub kõik – seepärast vaata, kuidas inimesed üle Euroopa on kujutanud toitu, ja loe, mida sina peaksid teadma ja saad teha, et söök oleks hea ja meile kõigile kättesaadav.

Fotod on valitud üleeuroopalisele konkursile esitatud tööde seast ning need kujutavad nägemust õiglaselt ja säästlikult toodetud toidust.

See on näitus, mida saad tellida kooli või töökohale. Võta ühendust aadressil maailmaharidus@mondo.org.ee.

Kõik fotod ja lisateave on olemas www.supplychainge.org

Supertoiduks ehk väetoiduks (ingl *superfood*) kutsutakse toitu või toiduainet, mis on väga toitainerikas. Supertoit sisaldab looduslikke toitaineid, mis on kogunud endasse mineraale, vitamiine ja antioksidante. Niinimetatud supertoiduaineid ei pea otsima tervisetoodete riiulist ja mahepoodidest – neid leidub looduses ja aedades küllaldaselt. Omakasvatatud või metsast korjatud marjad ja viljad on olnud ikka inimestele vitamiiniallikaks.



Kaisa Kasekamp, *Enjoy little things in your life*. Eesti konkursi finalist



Desislava Panteva, *Fresh from the garden*



Zvonimir Maček, *Pure freshness*

Maailma toiduturvalisuse ja toiduga seotud probleemide teadvustamine õpetab paremini mõistma enda seost ülejäänud maailmaga. Jätkusuutliku maailmapildi levitamine ja säästev tarbimine aitab kaasa vaesuses ja näljas elavate inimeste olukorra parandamisele. Eelistades vastutustundlikule tootmisele viitava märgisega tooteid, hääletame rahakotiga jätkusuutliku käitumise poolt. Sööes kohalikku, värsket ja taimset toitu, hääletame suu ja kõhuga jätkusuutliku elu poolt.



Ana Mihalić, *Vegan = sustainability*

Aastal 2050 on maailmas hinnangute järgi 9 miljardit inimest, aga tootliku põllumajandusmaa osakaal on vähenenud. Ülemaailmne toiduturvalisus pole tagatud ka praegu: 800 miljonit inimest ehk iga üheksas maailma inimene kannatab pidevas näljas. 98% nendest inimestest elab arengumaades. Kas suudame lahendada selle suure mure?



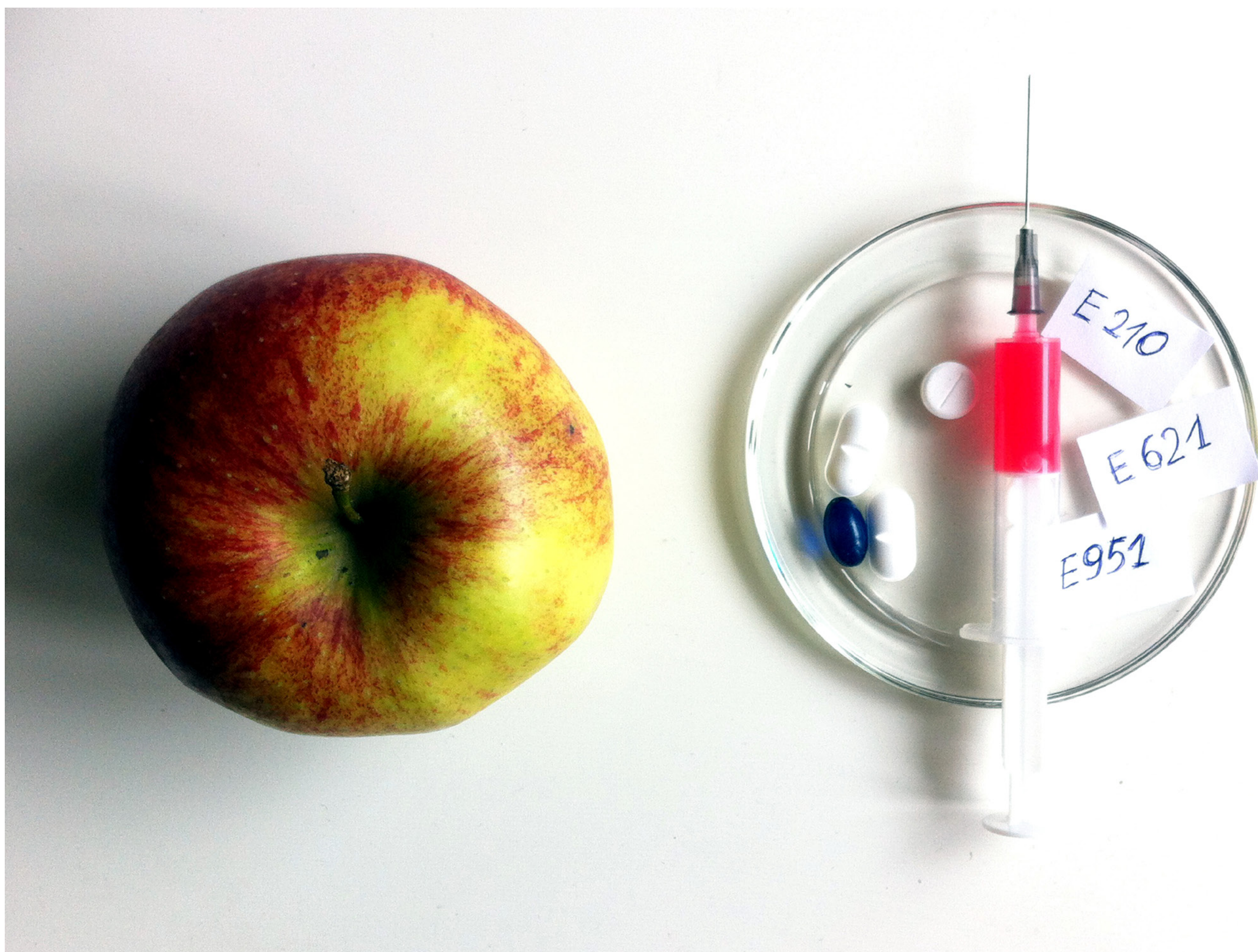
Liya Ilcheva, *Golden food*



Karolin Kruise, *Looking towards fairer future*

KAS TEADSID?

- 75% maailma vaesematest inimestest ehk 1,4 miljardit naist, last ja meest elavad maapiirkonnas ja elatuvad põllumajandusest, näljas olevatest inimestest pooled on väiketalunikud.
- Keenia on suuruselt maailma neljas teetootja – teest saadakse neljandik eksporditulust.
- 90% Keenia teest toodetakse väikefarmides ja kolm miljonit inimest sõltuvad selle kasvatamisest.
- Väiketalunikele toodavad probleeme madalad ja kõikuvad turuhinnad.
- Fairtrade'i süsteem tagab Keenia teetootjatele stabiilsema ja õiglasema hinna, mis katab tootmiskulu ja tagab inimväärse palga.



Karolina Mazgajska, *The choice is yours*



Lidija Kuhar, *Grains of gold*

Üks intensiivse põllumajandustootmise kõige kahjulikumaid külgi on sõltuvus kemikaalide kasutamisest, mis toob kaasa nii tervise-, keskkonna- kui ka majanduskahjusid. Ka geneetiliselt muundatud mais on tekitanud maailmas palju arutelusid. Seemnete kasutamine on toonud kaasa majanduslikke probleeme väiketalunikele ning on tekitanud muret GMOde tervisemõjude pärast. Kasulik on eelistada kohalikku ja mahedalt toodetud toitu.

Mahetoit on tervislik, sest seal on rohkem
vitamiine, antioksüdante ja organismile vajalikke
mineraalaineid kui tavatoidus. Mahetoit ei
sisalda organismile kahjulikke sünteetiliste
taimekaitsevahendite jääke, geneetiliselt
muundatud organisme (GMO) ega nende saadusi,
kunstlikke värv-, lõhna- ega säilitusaineid, mis
võivad põhjustada mitmesuguseid tervisehäireid.



Silja Mall, *Viljakas mahe / Rich eco*. Eesti konkursi võitja

Mis juhtuks, kui üks koolipäev nädalas oleks taimetoidupäev?

Soomes nagu ka mitmes teises riigis on mitu linna ja omavalitsust otsustanud, et koolides peab olema üks taimetoidupäev nädalas. Loomade kasvatamine inimese söögiks kulutab palju toitu, vett, maad ja teisi ressursse. See saastab pinnast, õhku, vett ja mängib suurt rolli kasvuhoonegaaside tekkes. Kilo liha tootmine toodab sama palju kasvuhoonegaase nagu 200kilomeetrine sõit autoga. Taimetoitlus on kasulik nii inimestele, loomadele kui ka keskkonnale.



Gabriela Hynková, *Food is life*



Nikola Winková, *Colorful tomato soup*



Ana Skobe, *Minigarden*

Toit on vajalik ja lõbus. Vahel on hea peatuda, et mõelda, kust meie toit tuleb ning kuidas seda tervislikumalt, õiglasemalt ja jätkusuutlikumalt toota ja tarbida.



Andrea Hinterleitner, Öko-Bio-City



Gabija Labutyte, *Raise your food properly*

Toidu muudab maitavamaks armastus – kõige paremini maitsevad toidud, mille on kasvatanud ja valmistanud lähedane või armastav inimene. Armastusel on võimu mõjutada meie maitse- ja valuaistinguid, muutes armastatud inimese tehtud toidu maitavamaks ja hooliva haiglatöötaja süsti valutumaks.



Malgorzata Szyfelbein, *Prawdziwe jedzenie*



Boštjan Pintar, *Sweet watermelon*



Nastja Bečaj, *Respect*

KAS TEADSID?

- Maailmas ollakse tõsiselt mures mesilaste massilise kadumise pärast. USAs on võrreldes 1990. aastaga hinnanguliselt hukkunud üle kolmandiku mesilastest. Mesilaste kadu on märgatud ka Eestis.
- Üks mesilaste suremisele kaasa aidanud neonikotinoide sisaldav taimemürk on katseliselt Euroopas keelatud, kuid salapärasele tervete mesilaskolooniate kadumisele ei ole siiani veel loogilist põhjendust leitud.
- Mesilased ja teised tolmeldajad on inimestele väga vajalikud ja nende heaks saab igaüks oma väikese panuse anda, istutades aeda või aknatagustesse lillekastidesse selliseid taimi, mis meelitavad tolmeldavaid putukaid ning rikastavad nende toidulauda.

Iga elav organism vajab toitu. Ka inimene ei saa söömata ega joomata kuigi kaua elada. Toiduturvalisus tähendab üksikisikule, et inimesel on piisavalt toitu, mis on vajalik aktiivseks ja tervislikuks eluks igal ajal. Globaalselt tähendab toiduturvalisus, et meil on ka tulevikus võimalik toota piisavalt toitu kasvavale inimkonnale.



Maja Sokolean, *Raw food*



Evelin Org, *Cucumbers and herbs in our greenhouse*. Eesti konkursi finalist

KAS TEADSID?

- Kolmandik maailmas toodetud toidust visatakse ära. Eesti elanikud viskavad aastas ära peaaegu 63 miljoni euro väärtuses toitu. Õnneks tegeleb Eestis Toidupank ületoodetud ja muidu mõttetule hävitamisele mineva toidu jagamisega puudust kannatavatele inimestele.
- Prantsusmaa tegi äsja poekettidele toidu raiskamise ebaseaduslikuks ja karistatavaks 66 000-eurose trahvi või vangistusega. Üle 400-ruutmeetrise pindalaga kauplused peaksid sõlmima heategevusorganisatsioonidega lepingu, mis lubab organisatsiooni esindajatel aegunud toidu endale võtta ja teistele jagada.