

Minu TALLINN

E-seminaride sari
„Roheline maailmalinn“

1. Seminar: Vestustus tulevikku ees. 22.04 (rahvusvaheline Maa päev) kell 15.00-18.00. Käsitatakse inimese ja looduse suhteid ning inimestegevuse mõju keskkonnale.
2. Seminar: Rohelise Tallinn. 29.04 kell 15.00-18.00. Kuhu tulla? Igub – mida kavandame, kuidas seda ellu viia.
3. Seminar: Minu keskkonnateadlik elu Tallinnas. 06.05 kell 15.00-18.00. Praktilist linnakodanikele: praktilised näpunäited, tutvustatakse ringmängude võimalusi igapäevaelus.

Info registreerimise kohta: [Tallinn.ee/heakoraku](https://www.tallinn.ee/heakoraku)

SEMINARID TUTVUSTAVAD ROHELIST TALLINNA

Algased rahvusvahelisele Maa päevale pühendatud e-seminarid «Roheline maailmalinn», need toimuvad neljapäeviti kell 15 Zoomis. 29. aprillil on arutluse all Tallinna rohepöörde. 6. mail antakse ülevaade, kuidas iga inimene saab oma igapäevastes tegemistes olla keskkonnateadlikum. Seminare korraldab linna keskkonna- ja kommunaalamet. Info ja registreerimine <https://www.tallinn.ee/est/heakoraku/Rahvusvahelisel-Maa-paeval-algav-e-seminaride-seeria-Roheline-maailmalinn>

Loe Pealinnas
veebis:
PEALINN.EE

**TELLIMISNUMBER
LINLASTELE:
661 6616**



Tasuta õigusabi Haabersti linnaosas

Juristide liit ja linn korraldavad tasuta õigusnõustamise Haabersti vaba aja keskuse III korruse saalis (Ehitajate tee 109A/2) 13. mail kl 10-14. Nõu antakse perekonnaõiguse, elatisrahade nõuete, pärimisõiguse, notaritoimingute, töölepingu seaduse, töövaidluste lahendamise, korteriühistute problemaatika, tarbijakaitse probleemides ja vaidlustes, maksuõiguse jpm alal. Oodatud on kõik abivajajad ning tagatud on nii eesti- kui ka venekeelne tasuta nõustamine. Kliente teenindatakse elavas järjekorras, eelnev registreerimine ei ole vajalik, küll aga maski kandmine. Täpsem info www.juristideliit.ee, Facebooki leheküljelt või tel 631 3002, 631 4466.



Eesti muusikute kõla helikogumikus «Tallinn»

Heliloojad kõikjalt maailmast saavad nüüd oma muusika loomiseks kasutada Eesti Filharmoonia kammerkoori ja Tallinna kammerorkestri salvestatud helifaili, mis avaldati arutitarkvara Orchestral Tools helikogumikus «Tallinn». Tegu on virtuaalinstrumentidega, mida kasutades saavad heliloojad valida eri helisid, mis on sisse lauldud-mängitud koori või orkestri, lauljate, instrumentide ja koosseisude poolt. Seda tarkvara kasutavad heliloojad oma loomingus, eelkõige meedia-, reklaami-, teleproduktioonides ja filmivaldkonnas. Lähem info <https://www.orchestraltools.com/store/collections/tallinn>

Raamatukogu aitab digiregistratuuri kasutada

Keskraamatukogu raamatukoguhoidjad pakuvad veebi vahendusel abi vanematele inimestele, kes võivad vaksineerimiseks aja broneerimisega digiregistratuuris hätta jääda. Raamatukoguhoidjad juhendavad eesti ja vene keeles telefoni ja Skype'i teel, kuidas digiregistratuuri sisse logida ja vaksineerimiseks aeg broneerida. Helistada tel 683 0917, e-post ls@tn.lib.ee Lisaks pakutakse teravist toetavate e-teenuste koolitust, kus raamatukoguhoidja tutvustab kriis.ee ja eesti.ee portaale, õpetab kasutama passiendiportaali Digilugu, e-apteeki ja e-toidupoodi. Info kõigi veebikoolituste kohta <https://keskraamatukogu.ee/koolitused/>.

KOKAMÄGI: Rebane ja varesed on meie laste toidujääkide üle õnnelikud

• Käimas on heakoraku, kus linn hoolitseb muuhulgas ka toiduraiskamise vähendamise eest. Pealinn uuris, kuidas hoiudavad sellest tuntud inimesed.

Olen laste koolilõunast järele jäänud kastme purgiga koju kaasa võtnud

Kauaaegne koolidirektor Märt Sults

Mina söön hommikul neli võileiba ja joon kaks tassi kohvi, oskan oma toidukoguseid arvestada läbi päeva ja midagi üle ei jää. Järgin seda printsiipi, et tühja kõhuga poodi ei lähe. Kaupa tekib vähem isu kaasa haarata ka siis, kui toidukäru asemel korv võtta. Käruga ju toidukorvi raskust ei tunnetaks. Nagu ei tunnetata ostu tegelikku hinda ka plastikaardiga



makstes. Püüan siiski osta just nii palju, kui parasjagu vaja on. Kodus on mul püsivaruks pakk pelmeene ja lihakonserve, kohvi, suhkrut, sai ja või. Kuivanud saiaid teen kuivikuid, mida koolipäeva jooksul hea närida. 20-aastase koolijuhhi aja jooksul on ette tulnud sedagi, et olen laste koolilõunast järele jäänud kastme purgiga koju kaasa võtnud. See oli lihtsalt nii maitsev, et kuidagi poleks raatsinud seda raisku minna lasta. Praegusel Covidi-ajal on inimesed hakanud toidukaupa rohkem koju tellima ning see sunnib samuti koguseid piirama ja ostud rohkem läbi mõtlema.

Leivad-saiad paneme kodus paberkotiga külmkappi

Majandusgeograaf ja ühiskonnateadlane Sulev Mäeltsemees

Maailmas praegu toodetavast toidukogusest jätkuks kõigile. Jõukamais riikides aga on toidu raiskamist kahetsusväärset palju. Ettevõtteid viskavad tähtjaja ületanud toiduidained konteinerisse, peredes ostetakse sageli korraga kokku liiga palju toitu, mis riknedes samuti prügikasti visatakse. Ei tunnetatagi, kui viie või rohkemagi euro eest igal päeval toitu prügik



korvi rändab, kuigi paljude teiste jaoks on toit väga kallis. Kodus pannakse uued asjad kapis ettepoole ja tahapoole jäänud kaup ununeb. Mõne aja pärast märgatakse ehmatusena, et tangainetesse on putukad tekkinud või leivasaia tooted hallitama läinud. Toidu säilitamise oskus on aga ülioluline. Meie näiteks paneme leivad-saiad kodus paberkotiga külmkappi ja see on end säilivuse suhtes päris hästi õigustanud.

Toiduraiskamist aitab vältida läbimõeldud menüü

Toitumiseksperit Tagli Pitsi

Kõigepealt tasuks läbi mõelda, mida ja kui palju toitu osta. Kas seda läheb üldse vaja? Mõttekas on menüü vähemalt mõned päevad ette planeerida. Kui toorained ostetud, oleks hea saada ülevaade, mis kui kaua säilib (eriti soodushindade mõjul oste tehes). Abiks on nimekiri külmutuskappi pandud toitudest koos toodete «Kõlblik kuni» kuupäevadega, et roogade valmistamisel alustada kõige varasema säilimisajaga toodetest. Sama loogika järgi tuleks tarbida piimatooteidki. Kui kapis on kaks liitrit eri kuupäevaga piimapakk,



alustagem sellest, mille säilivusaeg varem läbi saab. «Parim enne» kuupäevaga tooteid tohib müüa ja süüa ka pärast seda kuupäeva, kuid kindlasti peab ise jälgima, et tootel ei oleks riknemise tunnuseid. Nii tuleb jälgida ka koju ostetud puu- ja köögiviljade seisukorda. Kui toitu jääb söögikorra üle, tasub see jahutada ning hoida tavalises külmkapis. Kui on ette teada, et lähipäevadel seda ei sööda, võiks toidu väikeste portsjonitena külmutada. Kindlasti tuleks mõlemal juhul varustada nõud kuupäevaga, mil need külmikusse pandi. Kord sulatatud toitu teist korda külmutada ei tohi.

Kartulikoored ja peedipealsed lähevad kompostitünni

Maalikunstnik Epp Maria Kokamägi

Paljudel toiduainetel on säilivusaeg väga lühike. Nii võetakse need poes müügilt ja lähevad lihtsalt raisku, kuigi sobiks veel toiduks nii inimestele kui ka loomadele. Selles ahelas tekib raiskamist rohkem kui üksikisiku tasandil. Seepärast pean väga üllaks Toidupanga tegevust, kes raskustes peresid toidukaubaga aitab. Koostöö eri lülide vahel on oluline, pisut kärbatanud juur- ja puuvilju võiks tarnida ju näiteks loomaaiale. Oma peres püüame igati ratsionaalselt toiduga ümber käia. Ära ei viska me peaaegu midagi. Toidu valmistamisel tekkivad kartulikoored, riknenud porgand või peedipealsed lähevad kompostitünni aiamaal saamiseks, mõned lastest üle jäänud toidujäägid paneme majast eemale kaugemale kadakapöös alla metsloomadele ja lindudele. Läbi aastate on meil kaks varest, mõned pasknäädrid ja rebane, kes selle eest väga tänulikud on.



Tallinn otse eetris

Argipäeviti kl 18.45
Kanal 12

TALLINNA UUDISED

Neljapäeviti kl 21.30
Kanal 11

SIIN TALLINN

Pühapäeviti kl 17.30
Kanal 11

TALLINNA PANORAAM

Tallinna olust ja elust loe iga päev veebis: pealinn.ee

Tallinn