

Tartu Ülikool
Sotsiaalteaduste valdkond
Haridusteaduste instituut
Koolieelse lasteasutuse õpetaja

Käroli Eller, Marii-Helen Horn

**KOOLIEELSES EAS LASTE ARUSAAMAD TOIDU
PÄRITOLUST NING VÕIMALUSED TOIDUTEADLIKKUSE
TÕSTMISEKS**
Bakalaureusetöö

Juhendaja: loodusteaduste didaktika nooremlektor Kaire Jõgi

Tartu 2026

Kokkuvõte

Koolieelses eas laste arusaamad toidu päritolust ning võimalused toiduteadlikkuse tõstmiseks

Toidu päritolu mõistmine on oluline tervislike ja keskkonnasõbralike toiduvalikute kujundamisel. Lapse teadlikkus toidu päritolust kujuneb varases eas omandatud teadmiste põhjal, mistõttu on oluline roll selle kujundamisel nii vanematel kui ka lasteaiaõpetajatel. Bakalaureusetöö eesmärk oli välja selgitada Tartu 6–7aastaste laste teadmised toidu päritolust ja lasteaiaõpetajate kogemused laste toiduteadlikkuse tõstmisel. Andmeid koguti poolstruktureeritud intervjuudega 12 lapse ja nende õpetajatega. Tulemused näitasid, et lapsed tundsid toiduaineid päris hästi ning oskasid kirjeldada, kuidas neid saadakse. Õpetajate intervjuudest selgus, et toiduteadlikkuse tõstmisel kasutatakse meelte kaudu õpetamist ja kasvatatakse ise toidutaimi.

Võtmesõnad: toidu päritolu, koolieelsed lapsed, toiduteadlikkuse tõstmine

Abstract

Pre-school children's understanding of food origins and opportunities to increase food awareness

Understanding the origin of food is important for shaping healthy and environmentally sustainable food choices. A child's awareness of food origins develops based on knowledge acquired at an early age, which is why both parents and kindergarten teachers play an important role in shaping it. Educational approaches such as foraging, outdoor learning, and gardening, along with competent teachers who provide information about food, are used to support this awareness. The aim of this bachelor's thesis was to explore the knowledge of 6–7-year-old children in Tartu about the origin of food, as well as kindergarten teachers' experiences in promoting children's food awareness. Data were collected through semi-structured interviews with 12 children and 2 teachers. The teacher interviews revealed that sensory-based learning and growing food plants are used to enhance food awareness. The results showed that children were knowledgeable about the origins of food and were able to describe how different food products are obtained.

Keywords: food origin, pre-school children, increasing food awareness

Sisukord

Sissejuhatus.....	4
Laste teadlikkus toidu päritolu kohta ja seda mõjutavad tegurid	5
Õppe- ja kasvatustegevused laste toiduteadlikkuse tõstmiseks.....	7
Metoodika	9
Valim.....	9
Andmekogumine	9
Andmeanalüüs	11
Tulemused.....	11
Tänu sõnad	20
Autorluse kinnitus.....	21
Lisad	
Lisa 1. Intervjuu küsimused lastele	
Lisa 2. Intervjuu küsimused õpetajatele	
Lisa 3. Intervjuus kasutatud toiduainete pildid	
Lisa 4. Lapsevanema nõusoleku kinnitusleht lapse intervjuus osalemise kohta	
Lisa 5. Õpetaja nõusoleku kinnitusleht intervjuus osalemise kohta	
Lisa 6. Kodeerimise näide	
Lisa 7. Esimese uurimisküsimuse kooditabel	
Lisa 8. Teise uurimisküsimuse kooditabel	
Lisa 9. Kolmanda uurimisküsimuse kooditabel	

Sissejuhatus

Järjest vähem on inimesed seotud toidu tootmise ja kasvatamisega, mistõttu võib olla vähenenud teadlikkus toidu päritolust ning sagenenud ebatervislike harjumuste kujunemine (Bjørgen *et al.*, 2022). Kuna paljud lapsed kasvavad üles linnakeskkonnas ega puutu igapäevaselt kokku toidu kasvatamise protsessidega, on kohaliku toidu kasvatamise oskused ja toiduteadlikkus muutunud üha olulisemaks (Bjørgen *et al.*, 2022). Seejuures kujunevad toitumisharjumused ja sotsiaalsed käitumismustrid välja juba lasteaiaaas, mistõttu on oluline nende teadlik kujundamine varases lapsepõlves, mis mõjutab inimese tulevase valikuid (Hassanzadeh-Rostami *et al.*, 2018). Varajases eas omandatud teadmised toidu ja selle päritolu kohta võivad toetada nii tervislikumate toitumisharjumuste kui ka keskkonnasõbralikumate valikute kujunemist tulevikus (Lopez-Banet *et al.*, 2022; Bjørgen *et al.*, 2022; Bergan *et al.*, 2023). Laste teadmised toidu päritolust kujunevad peamiselt kodu- ja lasteaiaikeskkonnas ning põhinevad suuresti täiskasvanutelt saadud informatsioonil (Sepp & Høijer, 2016).

Toidu päritolu mõistmine on laste jaoks keerukas, sest see hõlmab nii looduslikke kui ka inimese poolt töödeldud toiduaineid. Samas on lastel võime kasutada kategoriseerimisstrateegiaid valdkondades, kus neil on olemas varasemad teadmised. Mida paremini lapsed mõistavad, kust toit pärineb, seda lihtsam on neil luua seoseid ka vähem tuttavate toiduainetega kokku puutudes. Uuringud näitavad, et juba 4aastased lapsed mõistavad taimekasvu ning teevad vahet looduslikel protsessidel ja inimese sekkumisel (Girgis & Nguyen, 2020).

Toidu päritolu all mõeldakse üldjuhul selle geograafilist asukohta, kust toit pärineb (Regionaal- ja Põllumajandusministeerium, 2021). Käesolevas uurimuses käsitletakse toidu päritolu aga tähenduses, et toiduained pärinevad looduslikest allikatest ja tootmisprotsessidest. Näiteks saadakse piima lehmalt, õunad kasvavad õunapuul ning kartul kasvab mullas, kust inimesed neid kasvatavad ja korjavad.

Varasematest uuringutest on selgunud (Cumming, 2002; Girgis & Nguyen, 2020; Hahn *et al.*, 2021), et lapsed tunnevad hästi loomset päritolu tooraineid nagu piim ja munad, kuid jäävad hätta töödeldud toiduainete, taimse ja liha päritolu selgitamisega. Laste teadmised toidu päritolu kohta on varieeruvad, sõltudes oluliselt lapse vanusest, toidu töötlemisastmest ning sellest, kas see toiduaine on neile varasemalt tuttav (Cumming, 2002; Girgis & Nguyen, 2020). Uuringu tulemused viitavad sellele, et laste teadlikkuse

kujundamisel on oluline roll hariduslikel õppemeetoditel ja praktilistel tegevustel. Näiteks eesmärgipärastes aiandustegevustes osalevad lapsed oskavad tõenäolisemalt väärtustada keskkonnasõbralikke harjumusi ning kohalikku keskkonda (Bergan *et al.*, 2023).

Alushariduse riikliku õppekava valdkonna „Mina ja keskkond“ arengutulemuste järgi peaks 6–7aastane laps oskama kirjeldada tervisliku ja mitmekesise toitumise põhimõtteid ning teadma nende olulisust tervise hoidmisel (Alushariduse riiklik õppekava, 2025). Käesolev uuring keskendub koolieelikute teadlikkusele toidu päritolust, tuues esile laste arusaamad ning lasteaiasõpetajate hinnangud laste teadmiste. Lisaks käsitletakse õpetajate rakendatavaid meetodeid ja tegevusi, mis toetavad laste toiduteadlikkuse kujunemist nii lasteaias kui ka kodukeskkonnas. Uurimistöö autoritele teadaolevalt ei ole Eestis seni uuritud laste arusaamu toidu päritolu kohta, mistõttu on oluline välja selgitada laste teadmiste tase ning mõista, millised õppemeetodid toetavad kõige tõhusamalt laste teadlikkuse ja jätkusuutlike mõtteviiside kujunemist.

Teoreetiline ülevaade

Laste teadlikkus toidu päritolu kohta ja seda mõjutavad tegurid

Lasteaeg koostöös lapsevanematega määravad lapsele teadmised toidu päritolu kohta. Laps õpib tundma toidukultuuri ja söömiskombeid nii kodus kui lasteaias. Rootsi uuringus on välja toodud, et õpetajate vähesed praktilised oskused laste toitumisharjumuste kujundamisel võivad piirata laste teadlikkuse kujunemist toidu päritolu kohta (Sepp & Höijer, 2016). Lastel kujunevad toiduga seotud teadmised suuresti täiskasvanutelt saadud info põhjal, näiteks kui lapsed saavad kodust kaasa kasulikke teavet toidu kohta, võivad nad seda õpetada ka teistele lastele. Lasteaiast saadud info viivad lapsed oma kodudesse ning selle käigus võivad ka vanemad teadlikemaks saada (Bergan *et al.*, 2021). On uurimus, mis näitab, et ka lapsed annavad täiskasvanutele edasi teadmisi, mida nad on õppinud ja kogenud (Bergan *et al.*, 2021). Positiivne hoiak ja vanemlik eeskuju aitavad lastel mõista, kust toit pärineb ning miks tervislik ja jätkusuutlik toitumine on oluline (Hashim *et al.*, 2022). Perekonna söömisharjumused mõjutavad last, näiteks kui süüakse ühiselt hommikust on väga tõenäoline, et see harjumus kandub lapsele edasi ka tulevikku. Selleks, et toetada lapse toitumisharjumusi ja huvi toidu vastu on oluline kaasata teda söögitegemisse (Einberg *et al.*, 2020). Sri-Lankal 4–6aastaste laste ja nende vanematega läbi viidud uuring näitas, et koos pereliikmega

kokkamine parandas laste toitumislaseid teadmisi ning suunas tegema tervislikumaid valikuid (Sirasa *et al.*, 2021).

Ameerika Ühendriikide 3–5aastaste lastega tehtud uuringust “kasvatatud või valmistatud” tuli välja, et looduslikest toiduainetest on laste teadmised palju laiemad, kui töödeldud toiduainetest. Kuna töödeldud toidud läbivad eelnevalt töötlemise protsessi, võib lastel olla keeruline mõista selle päritolu (Girgis & Nguyen, 2020). Ameerika Ühendriikides tehtud uuring 4–7aastaste lastega näitas, et kõige vähem teati loomsete toitude päritolu kohta, näiteks liigitati peekon ja kanagitsad taimsete toitude alla. Rohkem teati taimsete toiduainete päritolu kohta, kus lapsed oskasid paremini seostada puu- ja köögivilju nende kasvamise ja loodusliku päritoluga (Hahn, *et al.*, 2021). Põhjuseks, miks teadmised lihatoodete päritolu kohta olid kehvemad, toodi vanemate ebakindlus selgituste andmisel (Hahn *et al.*, 2021).

Norra uuringust selgus, et 5–6aastased lapsed teavad, kust pärineb piim, munad, mahl ja oad. Vähem teadlikumad oldi juustu, makaronide ja vorsti päritolust. Arvati, et juustu saab lehmadel ja makarone kalast, köögiviljadest või munast (Bjørgen *et al.*, 2022).

Suurbritannia 4–8aastaste laste seas läbi viidud uurimistulemustest selgus, et teadmised toidu päritolu kohta on neil üsna head (Cumming, 2002). Alla kaheksa aastased Suurbritannia lapsed teavad paremini loomsete toiduainete, nagu piim ja muna, ning kehvemini taimsete produktide (nt lehtsalat) päritolu. Arvati, et lehtsalat tuleb poest ning seda ei ole võimalik ise kodus kasvatada. Vanuse kasvades laste teadmised ja arusaam taimede kasvamisest paranevad (Cumming, 2002).

Laste teadlikkus toidu päritolust kujuneb peamiselt koostöös pere ja lasteaia vahel, kus olulist rolli mängivad täiskasvanute eeskujud, hoiakud ja jagatud teadmised (Hashim *et al.*, 2022; Halicka *et al.*, 2021). Uuringud näitavad, et kuigi lastel on üldiselt arusaam toidu päritolust, esineb teadmistes lünki, eriti töödeldud ja loomse päritoluga toiduainete osas, mida võib mõjutada ka täiskasvanute vähene käsitus nendel teemadel (Bjørgen *et al.*, 2022; Hahn *et al.*, 2021; Girgis & Nguyen, 2020). Näiteks Toronto emadega läbi viidud intervjuu käigu selgus, et emad peavad küll vajalikuks lapsi harida toidu päritoluga seotud teemadel, kuid eelistavad liha päritolust mitte rääkida, kartes laste toidueelistuste muutumist (Cairns & Johnston, 2018). Samuti ei kujune teadmised üksnes täiskasvanutelt, vaid levivad ka laste omavahelises suhtluses (Bergan *et al.*, 2021). Sellest tulenevalt on oluline mõista, millised

õppe- ja kasvatustegevused toetavad kõige tõhusamalt laste toiduteadlikkuse kujunemist, mida käsitletakse järgmises peatükis.

Õppe- ja kasvatustegevused laste toiduteadlikkuse tõstmiseks

Koolieelne iga on laste toiduteadlikkuse kujundamiseks tähtis aeg, sest lastel ei ole veel välja kujunenud kindlad harjumused (Lopez-Banet *et al.*, 2022). Aiapõhine õpe on juba kaua aega olnud õuesõppe lahutamatu osa, mille sihiks on aidata lastel rohkem teada saada toidu, looduse ja keskkonna teemadel. Väljend “lasteaed” sai alguse Friedrich Fröbelilt, kes tõstab esile aiaõppe olulisust õppimisel (Heggen *et al.*, 2019). Toidu kasvatamiseks tehtavad aiatööd ning korilus arendavad laste sotsiaalseid ja praktilisi oskusi, mis on vajalikud kogu eluks. Samuti aitavad need tegevused lastel aru saada, milliseid taimi ja loomi saab kasvatada toiduks ning kuidas on organismid omavahel seotud (Bergan *et al.*, 2021). Aiandustegevused on hea viis suunata lapsi tegema teadlikumaid ja tervislikumaid toiduvalikuid ning julgustada proovima uusi maitseid. Aiandusega tegelemisel on positiivne mõju lapse kognitiivsele arengule, kuna arendab mälu ning kannatlikkust (Fadlillah *et al.*, 2023).

Mitmed uuringud on leidnud, et lisaks aitab laste toidu päritolu teadlikkuse tõstmisele kaasa ka farmikülastused. Norra lasteaial põhinevas uuringus selgus, et pärast farmikülastust kasvas laste teadlikkus toidu päritolust suurel määral, näiteks oskasid lapsed nimetada, kust pärineb piim, munad, mahl ja oad (Björger *et al.*, 2022). Sloveenias läbi viidud uuring 4aastaste lastega näitas, et lapsed omandavad toidu päritoluga seotud teadmisi paremini siis, kui neil on võimalik näha toidu tootmise protsessi ja selles ka ise aktiivselt osaleda. Uuringus osalenud lastel oli võimalus jälgida lehmade ja kitsede lüpsmist ning huvi korral seda ka ise proovida, toita kanu ja korjata nende mune ning osaleda viljaaiaist korjatud õuntest mahla valmistamises (Kos & Jerman, 2012). Samuti toetavad laste teadmiste kujunemist toitumisharidusse lõimitud praktilised tegevused. Näiteks kokandustegevused, laste kaasamine toidukordade planeerimisse ning nende valmistamisse. Sellised tegevused aitavad lastel paremini mõista toidu päritolu, toiteväärtust ja toiduainete kasvatamist ning kujundavad vastutustunnet ja iseseisvust toidu käsitlemise osas (Herawati *et al.*, 2024).

Toidualaseid teadmisi on võimalik koolieelses eas arendada läbi mänguliste tegevuste. Uuringud on näidanud, et toidu teemat käsitlevad mängud võivad kaasa aidata laste toiduharjumuste parandamisele. Erinevate lugude ettelugemine ja pildiraamatud, mis on seotud toidu päritoluga, julgustavad lapsi proovima toite ning tekitavad huvi antud teema

vastu (Braga-Pontes *et al.*, 2021). Ameerika Ühendriikides läbiviidud uurimuses 3–5aastaste lastega leiti, et regulaarne raamatute ettelugemine, kui kasulik ja maitsev võib olla brokkoli, aitab tõsta laste usaldust selle köögivilja suhtes (Elrakaiby *et al.*, 2021). Lastele, kellele ei meeldi mõni puu- või köögivili iseloomuliku tekstuuri või maitse poolest, võib visuaalne kokkupuude aidata kaasa teadlikkuse parandamisele (Nekitsing *et al.*, 2018).

Toidul ei ole olemas ühte kindlat omadust, mille järgi laps teaks, et toitu on ohutu süüa, sest inimesed on kõigesööjad ehk omnivoorid. Toiduainetega katse-eksitus õppemeetod ei ole lastele sobiv, sest on toiduaineid, mis on mürgised, riknenud või ebatervislikud. Maitsemise asemel saab kasutada pilte, mis aitavad visuaalsel teel õpetada lastele toiduaineid ja nende päritolu (Girgis & Nguyen, 2020). Lasteaias saab toiduga tutvust teha läbi ökoloogilise toidu ehk mahetoidu, mis on meeldiv, sisaldades palju vitamiine ning toetades tervist. Mahetoit aitab juba varases eas pöörata laste tähelepanu keskkonnasõbralikule mõtteviisile (Mikk *et al.*, 2010). Mahetoitu nähakse sageli tervislikuma ja ohutumana võrreldes tavapõllumajanduses toodetud toiduga. Terviseteadlikud inimesed hindavad mahetoitu kõrgelt ning on valmis neid ka rohkem tarbima, teades nende kasulikkust erinevates aspektides näiteks keskkonnasõbralikust aspektist, sest see on kohalik toit (Eyinade *et al.*, 2021).

Uurimistöö probleem seisneb selles, et laste teadlikkus toidu päritolust on ebaühtlane, kuid varajases eas omandatud teadmised mõjutavad oluliselt nende tervislikke ja keskkonnasõbralikke toitumisvalikuid. Samal ajal on inimesed üha vähem seotud toidu tootmisega, mistõttu on oluline mõista, millised hariduslikud tegevused ja meetodid, näiteks aiandus ja õuesõpe, toetavad laste toiduteadlikkuse kujunemist. Eestis puuduvad uuringud antud teema kohta, mistõttu ei ole teada, kuidas kõige tõhusamalt laste teadlikkust toidu päritolust suurendada.

Bakalaureusetöö eesmärgiks on välja selgitada Tartu 6–7aastaste laste arusaamad toidu päritolu kohta ning lasteaiaõpetajate kogemused laste toiduteadlikkuse tõstmisel. Selleks sõnastati järgmised uurimisküsimused:

1. Millised on 6–7aastaste laste arusaamad toiduainete päritolu kohta?
2. Millised on õpetajate arvamusel oma rühma 6–7aastaste laste toidu päritolu alaste teadmiste kohta?
3. Millised on õpetajate kogemused toidu päritoluga seotud teemade käsitlemisel lasteaias?

Metoodika

Bakalaureusetöö eesmärgist lähtuvalt viidi läbi kvalitatiivne uurimisviis, mille põhjal on võimalik sügavamalt mõista inimeste kogemusi ja arusaamu (Laherand, 2010).

Valim

Uurimisküsimustele vastuste saamiseks kasutati mugavusvalmit, mis võimaldas uuringu läbiviijatel uuringus osalejaid lihtsamini uuringus osalema saada (Beilmann & Rämmer, 2025). Valimisse sooviti kaasata 6–7aastased lapsed, kes on suure tõenäosusega juba toidu päritolu teemadega teatud määral kokku puutunud. Valimisse kaasati kahe Tartu linna lasteaia lapsed, kes olid uurimistöö läbiviijatele varasemalt praktikatelt juba tuttavad ning nende õpetajad. Kokku oli uurimistöös nõus osalema 12 last: 6 poissi ja 6 tüdrukut ning 2 õpetajat. Bakalaureusekraadiga õpetajate tööstaaz oli 5 aastat ja 23 aastat. Laste ja õpetajate konfidentsiaalsus tagati pseudonüümide abil (L1 ehk Laps 1, Õ1 ehk Õpetaja 1, I1 ehk intervjuerija 1), järgides isikuandmete kaitse seadust (Isikuandmete kaitse seadus, 2018).

Enamus intervjueritavatest elavad linnas ning vaid üksikud maal. Kõik intervjueritavad kasvatavad ise kodus mõnda toiduainet, kas väikesel aiamaal või kasvuhoones. Kasvatatakse maasikaid, kurke ja tomateid, sibulat ja piparmünti. Maal elavad lapsed ka kõrvitsaid viinamarju ja paprikat.

Andmekogumine

Uurimisküsimustele vastuste saamiseks viidi laste ja nende õpetajatega läbi poolstruktureeritud intervjuud. Selline lähenemine võimaldab uurida osalejate kogemusi põhjalikumalt ning avada vestlusolukorras uusi vaatenurki (Ruslin *et al.*, 2022). Individuaalne intervjuu annab uurijale võimaluse muuta küsimuste järjekorda, et saada võimalikult täpselt aru, mida intervjueritav teema kohta öelda soovib (Naz *et al.*, 2022). Intervjuukavade koostamisel lähtuti nii bakalaureusetöö uurimisküsimustest kui ka teooriast. Laste intervjuukava (vt lisa 1) koosnes 3 plokist. Esimene plokk algas sissejuhatusega, mille eesmärgiks oli luua turvaline õhkkond ja selgitada üle uurimistöö eesmärk. Taustaküsimuste eesmärk oli välja selgitada laste varasemad kogemused aianduse ja loomadega ning nende seos laste elukeskkonnaga, sealhulgas sellega, kas laps elab maa- või linnapiirkonnas. Põhiküsimuste plokki eesmärk oli teada saada, kas lapsed tunnevad ära nii taimseid kui loomseid toiduaineid ning teavad, kuidas neid toiduaineid saadakse ja mida nendest valmistada saab. Õpetajate intervjuukava (vt lisa 2) koosnes 2 plokist. Põhiküsimuste

eesmärgiks oli teada saada, millised on õpetajate kogemused laste arusaamadega toidu päritolu kohta ja milliseid meetodeid ning õppetegevusi on nad kasutatud laste toidu päritolualase teadlikkuse suurendamiseks.

Laste intervjuudes oli kasutusel pildimaterjal toiduainetest. Valikusse kaasati toiduained, mis kattusid töö teoreetilise osaga, kui ka need toiduained, mis esinevad regulaarselt lasteaias menüüs, et lastel oleks võimalik tugineda oma varasematele kogemustele ja teadmistele. Valituks osutusid lehtsalat, mesi, mais, muna, liha, piim, mustikad, kartul, õun, herned (Lisa 3). Intervjuus kasutatud pildid olid eelnevalt välja printitud. Jälgiti, et pildid oleksid erksalt värvilised ja realistlikud ja, et lapsed suudaksid pildi järgi kergesti neid tuvastada ning oma teadmisi ja arusaamu väljendada.

Autorid vestlesid sobiva vanuserühma laste õpetajatega, kus tutvustati töö sisu ning ideed uurimuse läbiviimiseks. Õpetajatele jagati välja printitud nõusolekutelehed lapsevanematele jagamiseks (Lisa 4.) ning üks nõusolekuleht nende endi intervjukeerimiseks (Lisa 5). Uurijad järgisid head teadustava (Hea teadustava, 2017): lastega viidi intervjuud läbi alles siis, kui vanemad olid enda allkirjaga kinnitanud et nende last võib intervjueerida ja intervjuud salvestada. Intervjuude läbiviimise ajad lepitati eelnevalt õpetajatega kokku.

Enne põhiuuringu läbiviimist teostati pilootuuring, mille eesmärgiks oli hinnata intervjuukava sobivust ja küsimuste arusaadavust. Pilootuuringus osales üks laps ja üks õpetaja: üks töö autoritest viis pilootintervjuu läbi oma lasteaias õpetajaga ning teine oma lasteaias lapsega. Tulemuste põhjal selgus, et intervjuukava oli sobiv ning küsimused ei vajanud muutmist. Vahetult enne intervjuu algust selgitati lastele uuringu eesmärki, küsiti neilt suulist nõusolekut uurimuses osalemiseks ning kinnitati üle, et võivad igal hetkel vastamisest loobuda.

Intervjuud viidi läbi autorite poolt iseseisvalt, ilma teise autori kohaloluta. Tööjaotusena intervjueeris üks autor ühes lasteaias ning teine autor teises lasteaias. Lastega viidi intervjuud läbi peale puhkeaega individuaalselt, neile tuttavas kohas, et nad tunneksid end turvaliselt ning kus ei oleks segavaid faktoreid. Õpetajatega viidi läbi individuaalsed silmast silma intervjuud laste puhkeajal. Üks intervjuu kestis keskmiselt kümme kuni viisteist minutit. Intervjuude heli salvestati intervjueeritavate nõusolekul, kasutades autori isiklikku mobiiltelefoni, ning salvestisi jagati hiljem kaasautoriga. Laste ja õpetajate konfidentsiaalsus tagati pseudonüümide abil, järgides isikuandmete kaitse seadust (Isikuandmete kaitse seadus, 2018).

Andmeanalüüs

Intervjuudel kogutud andmed salvestati ning transkribeeriti käsitsi *Google Docs* keskkonnas. Intervjuude analüüsimisel kasutati kvalitatiivset sisuanalüüsi. Peale transkribeerimist laeti intervjuud ülesse *QCAmap* keskkonda, kus mõlemad autorid analüüsisid enda poolt läbiviidud intervjuu tulemused esialgu üksteisest sõltumatult. Hiljem kodeeritud intervjuud vahetati ning vaadati, kas koodid kattuvad. Hilisema analüüsi käigus selgus, et autorite koodid kattusid ning erinevus seisnes vaid sõnastusel. Töö kirjutamisel kasutati AI-põhist keeleassistenti ChatGPT (OpenAI, 2025) keeleteoimetuse ja sõnastuse täiustamiseks. Transkriptsioonist koodide moodustumist illustreerib lisa 6. Kõik uurimistöö käigus kogutud andmed kustutatakse pärast nende transkribeerimist.

Tulemused

Bakalaureusetöö eesmärgiks oli välja selgitada Tartu 6–7aastaste laste arusaamad toidu päritolu kohta ning lasteaiaõpetajate kogemused laste toiduteadlikkuse tõstmisel.

Esiteks sooviti teada, millised on 6–7aastaste laste arusaamad toiduainete päritolu kohta. Laste vastustest moodustusid kaks peakategooriat: taimse päritoluga toiduaine ja loomse päritoluga toiduaine (vt lisa 7). Peakategooria “Taimse päritoluga toiduained” jagunes järgmisteks alamkategooriateks: kasvukoht, vahendid kasvatamiseks, taime organi tundmine, toidulauale jõudmine, toidu valmistamine. Tulemustes selgus, lapsed tundsid fotodel näidatud toiduaineid hästi, erinevused ilmnesisid nende vastustes, kuidas taimseid toiduaineid saadakse, meie toidulauale jõuavad ning, mida neist valmistada saab.

Näiteks kirjeldasid lapsed, et herneid saadakse peamiselt neid kasvatades. Kasvukohana toodi välja põld ja maa ning nimetati, et herneid saadakse taimedelt ning need kasvavad kauna sees. Kasvatamiseks vajalikeks vahenditeks nimetati kasti ja mulda. Enamus lapsi tõid välja, et hernerid jõuavad toidulauale ise või kellegi poolt korjates. Kuid oli ka neid, kes kirjeldasid täpsemalt toiduaine olulusringi, tuues välja herneste korjamise, transpordi ja pakendamise.

L3: Et näiteks, kui need, kes neid korjavad, siis nad korjavad ära ja siis panevad need hernekastid auto peale ja hernekastid jõuavad poodi, siis sa ostad ja siis need on sinu köögis.

Lisaks mainiti, et hernestest saab valmistada hernesuppi, salatit, riisiroogi, saab panna söökide kaunistuseks ja lihtsalt süüa. Näited laste vastustest:

L5: Hernestest saab mingit nagu salateid ja mingeid nagu siukseid riisiroogi, nuudlite sisse võiks ka herneid panna.

Suur osa intervjuueeritavaid selgitasid, et lehtsalatit peab kasvatama. Kasvukohana mainiti kasvuhoone, aed, põld ja maa. Samas oli neid lapsi, kes nimetasid lehtsalati saamiskohaks üksnes poodi ning ei osanud selgitada, mil viisil see poodi jõuab. Üks laps oskas kirjeldada üksikuid etappe enne poodi jõudmist.

L2: Ostma poest. kuidas poodi jõuab? Autoga viiakse, eraldi autod on, mis viivad. Selleks peab ühte jaama viima, pakendama.

Toitudest, mida lehtsalatist valmistada saab toodi välja salat koos köögiviljadega ja krõpsud. Samuti saab kasutada lisandina toidu kõrvale, võileiva peal ning panna võileiva tordile.

L3: Mingit nagu salatit, nagu panna tomatit, kurki ja kõike sisse. Söögi kõrvale vahel.

Õunte puhul olid laste teadmised ühtsed. Nad teadsid, et õunad kasvavad aias ja selleks, et neid saada peab need puu otsast või puu alt korjama. Vaid üks vastanutest tõi välja, et neid saadakse maalt. Samuti tõsteti esile kasvatamise olulisust, nimelt märgiti, et seemned peab panema mulda, et puu kasvama hakkaks.

L1: Õuna saadakse puu otsast.

L2: Sa pead sinna seemned panema mulda ja siis nad kasvavad.

Lisaks juhiti tähelepanu toiduaine teekonnale tootjalt tarbijani. Lapsed tõid välja, et õuntest saab valmistada õunakooki, õunamoosi, õunamahla ning neid saab niisama süüa. Üks laps ütles, et tema on teinud õuntest pudinat.

L3: Taluelanik peab selle poodi viima ja meie ostame selle poest koju.

Maisi puhul toodi esile, et seda on võimalik saada põllult ja maalt, kuid selleks on see eelnevalt seemnetega vaja kasvama panna. Toidulauale jõudmiseks on vaja maisi eelnevalt kasvatada ning seejärel peab keegi need korjama üles, kas käsitsi või kasutades selleks kombaini.

L1: Minu naabril on enda renditud kombain ja ta korjab neid maise.

Samuti oli lapsi, kes kirjeldasid maisi teekonda nende toidulauale etappidena. Toodi välja, et maisi on vaja korjata, pakendada, transportida poodi, seejärel osta ning viia koju.

Lapsed nimetasid, et maisi saab kasutada popkorni valmistamiseks ja panna salati sisse. Üks laps märkis, et tema issi tavaliselt praeb maisi. Lisaks öeldi, et maisi saab lisandina kasutada toidu kõrval ning kaunistuseks toitude peal.

L5: Maisist saab valmistada näiteks mingeid lihatoidu kõrvale saab panna ja siis saab lihtsalt ka süüa.

Intervjuueritavate teadmistest kartuli päritolu kohta osati kirjeldada, et kartul kasvab maa all ning seda leidub põllul, aias ja maal. Üks laps täpsustas: kui kartul on valmis saab selle maast üles korjata, tuleb ära pesta, koorida ja siis saab nendest süüa teha.

L1: Kui kartul on valmis, siis saab selle maast ülesse korjata, aga ennem on vaja ka kartulid puhtaks pesta.

Leidus lapsi, kes ütlesid, et kartul kasvab maal ja see jõuab meie toidulauale poest, kuid ei osanud öelda, mida tuleb selleks teha, et kartul poodi jõuaks. Uurimistöös osalejad nimetasid mitmeid toite, mida kartulist saab valmistada, näiteks kartuliputru, kartulisalatit, praekartulit ja friikaid. Üks laps selgitas, et tavaliselt osteti poest friikaid, aga peale ise kartulist friikate tegemist, hakatakse ka edaspidi nii tegema. Vastustes täpsustati, et kartulit süüakse, kui nad ei ole toored.

L5: Vahepeal ma söön poest ostetud friikaid, aga me eelmine kord tegime issiga kartulist friikaid ja mulle maitstes ja nüüd me hakkame alati nii tegema.

Mustikate puhul toodi kasvukohana välja mets, põld, maa ja aed ning selgitasid, et mustikaid peab korjama ja peale korjamist pesema või on võimalik neid kohe põõsa küljest süüa. Üks laps nimetas erinevaid etappe mustikate jõudmisest põllult koju. Märgiti ka seda, et mustikaid peab pesema peale korjamist ning neid on võimalik ka lihtsalt põõsa küljest süüa. Ühes vastuses kirjeldati toiduaine teekonda, mis peab läbima erinevad etapid, enne, kui see jõuab koju.

L4: Põllu peal kasvatatakse mustikaid, siis nad lähevad korjama ja siis toovad poodi ja siis poest koju.

Lapsed nimetasid, et mustikatest saab valmistada pannkooke, mustikamoosi, mustikakooki, teha tarretist, smuutit ja salatit ning valmistada jogurtit. Öeldi ka, et mustikaid saab panna kohupiima peale ja lihtsalt süüa.

L5: Mustikaid saab lihtsalt süüa, saab valmistada mustikakooki ja näiteks tarretist.

Kohati esines eksimusi toidutaimedega seotud terminite kasutamises: näiteks kirjeldati, et herved kasvavad kõrre otsas. Kartuli kohta öeldi, et see on vaja panna mulla alla,

kus ta hakkab seemneks, mille tulemusena tulevad külge kartulid või, et lehtsalatit tehakse lehtedest.

L1: Neid saadakse nagu kast ja muld ja siis nagu niimoodi kõrre otsas. Kasvavad põllu peal.

L2: Neid tehakse mingitest lehtedest.

L3: Peab kartulilt võtma selle maha, panema mulla alla kartuli, hakkab seemneks ja tulevad kartulid selle külge

Peakategooria “Loomse päritoluga toiduained” jagunes järgmisteks alamkategooriateks: toiduaine saamise koht, loomaliik, toiduaine saamine, teadmatus/ebamugavus, toidu valmistamine.

Uurimistöös osalenud lapsed tundsid fotodel näidatud toiduaineid hästi, erinevused ilmnest laste vastustest, kuidas liha meie toidulauale jõuab ning mida loomset päritolu toiduainetest valmistada saab.

Näiteks nimetasid lapsed, et mett saab mesilastelt. Kuid oli ka neid, kes kirjeldasid, kuidas mesi mesitarus valmib. Lapsed tõid välja, et mee toidulauale jõudmiseks on vaja see esmalt mesilastel valmis teha, seejärel peab keegi seda tarust võtma, panema purki ning viima poodi.

L4: Mesi tuleb mesilase käest, aga nagu need korjavad lille käest tolmu, ja siis nad viivad oma tarru, ja siis nad koguvad, ja siis üks omanik võtab kaane ära ja võtab mett.

Toitudena, mida meest valmistada või millega koos mett süüa saab, nimetati: meesaia, meejäätist, meetorti. Mainiti, et mett saab panna ka pannkoogi peale. Eriti tõsteti esile seda, et mett saab panna tee sisse. Näited laste vastustest:

L6: Meest saab valmistada näiteks meesaia ja meejäätist, saab mett panna tee sisse.

Intervjueeritavad teadsid, et liha saadakse loomalt. Kõige enam nimetati, et liha saab kanalt, kuid nimetati ka kala, karu, parti, jänest, põtra, lehma ja lammast. Lapsed kirjeldasid, et liha jõuab toidulauale looma surma, küttimise või tapmise tagajärjel.

L1: Kui loom sureb ära. Põtradelt, notsudelt ja kanadelt saab... ja pardilt olen ka söönud. Äkki karu.

Ühes vastuses kirjeldati liha toidulauale jõudmist lihtsustatud kujul, jättes vahele looma tapmise, öeldes, et peab midagi looma seest välja võtma ja ära pesema. Kohati esines vastanute seas ebamugavust või teadmatust kirjeldamisel, kuidas liha toidulauale jõuab: kas

ei soovitud küsimusele vastata või väljendati teadmatust. Toitudest, mida lihast valmistada saab nimetati kotlette, lihapalle, lihakastet ja peekonit. Lisaks mainiti, et liha saab praadida ja panna ahju.

L4: Lihast saab näiteks teha kotletti ja siis veel neid lihapalle, siis saab veel teha hakkliha. Lihast saab veel mingit lihakastet teha ja lihast saab veel teha, ma arvan, et mingit nuudlisööki.

Kõik intervjuus osalenud lapsed nimetasid piima allikana lehma ja teadsid, et selleks tuleb lehma lüpssta. Lüpsimasina kasutamist mainis ainult üks laps.

L3: Peab pudelitesse panema, peab lüpsma. Aga muidu tänapäeval on lüpsmismasinad, ei ole nagu ise, siis pannakse purki ja siis viiakse poodi. Aga tänapäeval ma pole sellist purgipiima ostnud.

Mõned lapsed kirjeldasid piima jõudmist farmist toidulauale, näiteks toodi välja lisaks lüpsmisele pakendamist (purki panemist); transport ("piimakotta" ehk meierisse viimist) ning poodi ja koju jõudmist. Lapsed oskasid nimetada väga erinevaid piimast valmistatavaid toite, näiteks omletti, pannkooke, mannaputru, kohupiima, kakaod ning juustu. Lisaks mainiti, et piima saab ka lihtsalt juua. Kuid üks laps täpsustas, et tema ei saa päris piima juua, küll aga joob teistsugust piima.

L4: Piimast saab valmistada juustu, lihtsalt juua ka, saab valmistada mannaputru.

Munade kohta öeldi, et neid saab kanadelt ja korjamise teel. Samuti mainiti, et muna saab viia poodi ja poest osta, kuid eelnevalt on vaja neid puhastada ning seejärel autoga kohale viia. Lapsed kirjeldasid, et munadest saab teha näiteks munarooga, omletti, munaputru, keedumuna, praemuna, ahjumuna, võileiba ning pannkoogile tainast. Lisaks kirjeldati munaga seotud toidu valmistamise protsessi. Üks intervjuueeritavatest täpsustas ka, et tema ei või toorest muna süüa, aga praemuna võib.

L6: Praemuna, keedumuna. Ma teen niimoodi kodus, et ma võtan saia ja teen sinna augu ja siis panen sinna muna sisse, praen ära.

Kohati esines eksimusi loomsete toiduainetega seotud terminite kasutamisel, näiteks kirjeldati, et aednik võtab kanalt muna. Ühe lapse selgituse kohaselt kasvatavad kanad mune ning munade areng võtab aega. Samuti esines ühes vastuses väärarusaamu, et mesilastel on kuningas, kes mesilasi kasvatab.

L1: Kui aednik võtab oma kanalt muna ja viib selle poodi ja meie võtame poest muna.

L5: Peab ootama, kui kanad kasvatavad mune. Siis peab neid korjama.

Kokkuvõtteks võib tõdeda, et lapsed teavad üsna hästi, kuidas taimset ja loomset päritolu toiduaineid saada. Suuremat tähelepanu tuleks edaspidi pöörata õigete terminite kasutamisele toidu päritoluga seotud teemade käsitlemisel.

Teiseks sooviti teada õpetajate arvamusi oma rühma 6–7aastaste laste teadmistest toidu päritolu kohta. “Laste teadmiste” peakategooria alla moodustusid õpetajate vastustest järgmised alamkategooriad: head teadmised, väärarusaamad, teadamatuse (vt lisa 8). Mõlemad õpetajad olid ühisel arvamusel, et laste teadmised toidu päritolu teemadel on head. Õpetajate hinnangul on laste teadmised suuremad töötlemata toiduainetest nagu köögi-, puu- ja juurviljadest. Toodi välja, et lasteaia terviseampsudes olevatest puu- ja juurviljadest teatakse rohkem, kuna neid leidub puhtal kujul, mitte salati sees ning laps näeb, millega on tegu. Õpetajate sõnul on lapsed eriti teadlikud munadest, kuna see on toiduaine, millest nad ise rohkem süüa teevad. Samuti on teadlikkus parem nendest toiduainetest, mida lapsed ise söövad, koju ostetakse või kodus kasvatatakse.

ÕI: Võib-olla, ma ei tea... kanad, munad, [...] mul on tunne, et see, millest nad on ise rohkem süüa teinud, sellest nad rohkem ka teavad.

Õpetajad tõid välja, et kõige rohkem esineb lastel teadmatust eksootilistest puuviljadest ja töödeldud toiduainetest. Intervjueeritavate kogemusel esineb lastel kõige rohkem väärarusaamasid teraviljatoodete, valmistoitude ja liha päritolu kohta. Teraviljatoodete puhul tõsteti esile vähest kokkupuudet põlluharimisega. Samuti on see keeruline, kuna ei ole võimalik kogu protsessi otseselt kuhugi vaatlama minna. Valmistoitude puhul toodi välja, et väärarusaamad võivad olla tingitud sellest, laps ei näe toidu valmistamise protsessi ja ei tea, millest toit koosneb. Kuna toit ostetakse poest valmis kujul, ei teki lapsel arusaama, mida näiteks pannkoogid sisaldavad.

ÕI: Ma arvan, et valmistoitude puhul on see kõige rohkem nii. Koju ju tellitakse valmistoitu ja laps ei ole näinud, millest see koosneb. [...] Et ikkagi lapsi ei kaasata kodus toiduvalmistamise protsessi, siis tekivad need väärarusaamad.

Väärarusaamad liha päritolust võivad uuritavate arvates olla põhjustatud sellest, et peres ei räägita liha saamise kohta tõde. Õpetajad tõdeavad, et lapsed teavad ja küsivad näiteks söömise ajal söögiks pakutava loomaliha kohta. Kuid nad ei seosta seda sellega, et loomad päriselt tapetakse ära ja tehakse söögiks.

Õ2: Kõik lapsed ju teavad, nad isegi küsivad teine kord söögisaalis, mis liha see on, kas see on siis kana, kas see on siga. [...] Võib-olla ei seosta seda sellega, et jah, need loomad tegelikult ka tapetakse ära ja tehakse meile nagu söögiks.

Kolmandaks sooviti teada, millised on õpetajate kogemused toidu päritoluga seotud teemade käsitlemisel lasteaias. “Õppe- ja kasvatustegevused” peakategooria alla moodustusi õpetajate vastustest järgmised alamkategooriad: meelte põhine õpe, näitlike vahendite kasutamine, õppekäigud, toidu valmistamine, toidutaimede kasvatamine, toidu teema lõimimine õppetegevustesse (vt lisa 9). Õpetajate vastustest selgus, et laste toiduteadlikkuse tõstmiseks kasutatakse mitmekesiseid õppe- ja kasvatustegevusi. Õpetajad tõid välja, et õppetegevuste planeerimisel peavad oluliseks laste kõikide meelte kasutamist. Lastel on võimalus toiduainet maitsta, nuusutada, katsuda ja vaadelda.

Õ1: Kindlasti see sama teema, kui me kasutame oma meeli, et kui me räägimegi näiteks aiasaadustest, [...] et nad saavad katsuda neid asju, saavad nuusutada, maitsta, ühesõnaga see päris asi võtta kaasa, see kõige paremini õpetab.

Samuti kasutatakse õppemeetoditena pilte ja erinevaid õppevideosid, mis on toidu päritolu temaga seotud. Koolieelikutega on külastatud talusid, kus on tutvutud loomade eluga ning arutletud selle üle, kust liha meie toidulauale jõuab.

Õ2: Oleme külastanud koolieelikutega ka talusid, kus ongi siis päris loomad ja natukene oleme siis rääkinud sellest, kuidas see elu seal on, et tegelikult me näeme, et loomad elavad õnnelikku elu ja siis mingi hetk saame nendelt siis liha näiteks.

Õpetajad kirjeldasid, et koos lastega valmistatakse erinevaid toite ning kaasatakse neid söögitegemise protsessi. Näiteks on lapsed ise riivinud porgandit ja seda süüsnud ning hiljem vanemad tulnud küsima, kuidas nende laps on hakanud sööma toiduainet, mida varem ei süüsnud. Samuti on valmistatud lastega erinevaid küpsiseid, võileibu ja smuutisid. Üks õpetajatest tõi esile, et lasteaias viiakse programmi raames läbi kokanduse tunde, kuhu on kaasatud ka lapsevanemad. Koos vanematega tehakse ühiskokkamisi, kus lastel on võimalik proovida erinevaid tervislikke retsepte ning toidutegemise protsessis kaasa lüüa.

Õ2: Lasteaias meil on täitsa kohustuslik teha kokanduse tunde. See aasta meie oleme näiteks teinud niimoodi, et me oleme kaasanud lapsevanemaid. [...] Vanemad käivad siis rühmas ja õpetavad mingeid koduseid tervislikke retsepte ehk siis me teeme ühiskokkamisi.

Mõlemad intervjuueeritavad on lasteaias koos lastega kasvatanud ka erinevaid toidutaimi nagu murulauk, maasikad, kurk, tomat, kartul ja sibul. Õpetajad tõid esile, et toidu teemasid lõimitakse ka erinevatesse õppetegevustesse. Näiteks kasutatakse toiduainete pilte meisterdamisetegevustes, kus lastel on võimalus arutada valitud toiduainete üle. Lisaks on kehastatud teadlasteks ja uuritud toiduaineid ja nende päritolu, läbi mille on muutunud laste hoiak mingi kindla toiduaine suhtes. Söömise ajal arutletakse koos lastega, mida näiteks lõunasöök endas sisaldab ja suunatakse lapsi proovima uusi asju.

Õ1: Oleme teinud sellist tööd, kus paberil on ostukäru ja laps siis lõikab reklaamlehtedest välja, mida tema ostaks ja miks.

[...], et katsus, nuusutas ja keerutas seda suus, rääkisime, et see on tegelikult viinamari ja seda me ju sööme. Lõpuks hakkasid paljud rosinaid sööma, kes varem seda pelgasid.

Söömise ajal räägime ka, mis on kastme sees näiteks lihatükid ja porgand. Suuname väga palju lapsi ka uusi või lapse jaoks ebataavalisi asju proovima. [...], kui midagi on lapsele ikka väga ebameeldivat, siis seda ta oma taldrikule tõstma ei peagi.

Kokkuvõttes selgus, et lapsed tunnevad paremini igapäevaselt kasutatavaid toiduaineid ning nende teadmised põhinevad peamiselt isiklikul kogemusel. Õpetajad kasutavad toiduteema käsitlemisel eelkõige lõimitud ja meeltepõhiseid tegevusi, sealhulgas farmikülastusi.

Arutelu

Käesoleva bakalaureusetöö eesmärgiks oli välja selgitada Tartu 6–7aastaste laste arusaamad toidupäritolu kohta ning lasteaiasõpetajate kogemused laste toiduteadlikkuse tõstmisel.

Esiteks sooviti välja selgitada koolieelikute arusaamu toidu päritolu kohta. Tulemustest selgus, et uurimuses osalenud laste teadmised on üldiselt head. Taimsete toiduainete puhul tundsid lapsed ära kõik piltidel olevad toiduained ning oskasid neid nimetada. Toiduainete saamisvõimalusi seostati erinevate kasvukeskkondadega, nagu aed, põld, mets ja kasvuhoone. Tulemused näitavad, et uurimistöös osalenud lastel on kujunenud arusaam taimsete toiduainete looduslikust päritolust ning nad suudavad seostada toiduaineid nende kasvukohtadega. Kõikidel intervjuueeritavad omasid isiklikku kokkupuudet toidutaimede kasvatamisega ning uurimistöös osalenud õpetajate vastused näitasid, et toidu teemat on käsitletud nii kodudes kui ka lasteaias keskkonnas. Varasemad uuringud on

näidanud (Hahn *et al.*, 2021; Girgis & Nguyen, 2020), et laste teadmised on tugevamad nende toiduainete osas, millega nad igapäevaselt kokku puutuvad. Samuti on leitud, et otsene kokkupuude taimede kasvatamise ja looduskeskkonnaga toetab laste arusaama toidu päritolust ning aitab kujundada seoseid toidu ja selle kasvamise vahel (Bergan *et al.*, 2023).

Loomsete toiduainete tundmise puhul teadsid uuritavad, mis toiduainega on pildil tegemist ning kirjeldati nende saamisvõimalusi. Uuritavad teadsid, et tegemist on loomadelt või nende saadustest pärinevate toiduainetega, kuid välditi liha saamise seostamist looma tapmisega. Varasemad uuringud on näidanud (Cairns & Johnston, 2018; Hahn *et al.*, 2021), et täiskasvanud väldivad sageli lastega liha päritolu teema käsitlemisel tapmisest rääkimist, mistõttu võib see teema jääda laste jaoks ebaselgeks. Selleks, et ei tekiks lastel väärarusaamu või teadmatust on soovitatav rääkida liha päritolust ausalt, ilma infot moonutamata.

Laste teadmised toiduainetest ja nende päritolust võivad olla ebaühtlased ning sõltuda varasemast kokkupuutest ja kogemustest (Cumming, 2002). Uurimistöös osalenud laste seas oli neid, kes oskasid nimetada erinevaid etappe toiduaine jõudmisest toiduvalmistamiseni, aga oli ka neid, kes eksisid sõnade ja terminite kasutamisel. Laste teadlikkuse tõstmiseks toidu päritolu alaste terminite selgitamisel on oluline roll erinevate hariduslike õppemeetodite ja tegevuste kasutamisel (Björger *et al.*, 2022). Samuti aitavad kaasa täiskasvanute poolt jagatud teadmised nii lasteaias kui ka kodus (Hashim *et al.*, 2022; Halicka *et al.*, 2021). Tulemuste põhjal võib öelda, et lapsed nimetasid toiduainete põhjal neid toite, mida saab kodus valmistada, näiteks salatid, koogid, praemuna ja erinevad pudrud. Vähem mainiti töödeldud toiduaineid, mis võib viidata sellele, et lastel võib olla keeruline mõista toitude päritolu, mis läbivad eelnevalt töötlemise protsessi (Girgis & Nguyen, 2020).

Bakalaureusetöö teise uurimisküsimusega sooviti välja selgitada õpetaja arvamused oma rühma koolieelikute toidu päritolu alaste teadmiste kohta. Õpetajate kogemusel on laste teadmised paremad igapäevaselt kasutuses olevatest ning tuttavatest toiduainetest, millega on neil isiklik kogemus. Girgis ja Nguyeni (2020) Ameerika Ühendriikides läbi viidud uuring näitas, et lapsed mõistavad paremini naturaalsete toiduainete päritolu, kuna need on otseselt seotud nende kogemustega, samas kui töödeldud toiduainete päritolu jääb ebaselgeks. Õpetajate hinnangul jääb töödeldud toiduainete mõistmine keeruliseks, kuna laps ei näe toidu valmistamise protsessi ja ei tea, millest toit koosneb. Antud seos läbiviidud uuringu kui varasema uuringu põhjal võib viidata vajadusele teadlikumalt käsitleda lasteaias ka selliste toiduainete päritolu, mis ei ole lastele igapäevaselt nähtavad või kättesaadavad.

Kolmanda uurimisküsimusega soovisid autorid teada saada õpetajate kogemusi toidu päritoluga seotud teemade käsitlemisel lasteaias. Õpetajate sõnul kasutatakse erinevaid võimalusi laste toidu teadlikkuse tõstmiseks, näiteks lõimitakse toidu teema igapäevastesse õppetegevustesse, eelkõige toidukordade ajal, mil lastel on võimalik vahetult näha ja kogeda toiduaineid. Teema käsitlemine toimub nii õpetaja kui ka laste algatusel toimuvate arutelude kaudu, mis toetab laste aktiivset osalemist õppeprotsessis. Õpetajad rõhutasid meeltepõhise õppe olulisust, kus lapsed saavad toiduaineid vaadelda, katsuda ja maitsta, et luua otsene ja kogemuslik seos toidu ning selle päritolu vahel. Õpetajad tõid samuti esile farmikülastused kui tõhusa viisi laste toidu päritolu teadmiste kujundamisel. Vahetu kogemus toidu tootmise ja hankimise protsessiga aitab lastel paremini mõista toidu päritolu ning kinnistab õpitud teadmisi (Bergan *et al.*, 2023; Bjørgen *et al.*, 2022). Sellised kogemuspõhised õppemeetodid toetavad laste arusaamist toidu päritolust ning aitavad kujundada püsivamaid teadmisi (Girgis & Nguyen, 2020; Bjørgen *et al.*, 2022).

Töö piirangud, praktiline väärtus ja soovitus

Käesoleva bakalaureusetöö puhul võib üheks piiranguks lugeda seda, et uuriti kindlaid toiduaineid, mistõttu ei pruugi tulemused kajastada laste üldist arusaama kogu toidusüsteemist. Kuna uurimuses osales vaid kaksteist last ja kaks õpetajat ei ole tulemused üldistatavad laiemale populatsioonile ning kehtivad eelkõige uuritud valimi kohta.

Tulemused näitasid, et laste teadmised toidu päritolu kohta on üsna head, mis võiks julgustada õpetajaid edaspidigi kasutama erinevaid aktiivõppemeetodeid toiduga seonduvate teemade käsitlemisel. Suuremat tähelepanu võiks pöörata erinevate terminite õigele kasutamisele ning töödeldud toiduainete päritolu selgitamisele.

Tulevikus soovitavad autorid uurida lastelt ka töödeldud toiduainete päritolu kohta ning läbi viia uuring suurema ja mitmekesisema valimiga, samuti võrreldes erinevate lasteaegade praktikaid, et saada terviklikum ülevaade laste toiduteadlikkuse kujunemisest.

Tänu sõnad

Sooviksime tänada oma juhendajat, kes oli meie jaoks alati olemas ja julgustas meid töö kirjutamisel. Vastas ja aitas lahendada meie küsimused ja probleemid aegsasti, mis toetas meid töö valmimisel. Uurimistöö läbiviimist toetas abivalmid Tartu kahe lasteaia meeskonnad, kes võimaldasid meile koha intervjuudeks ja olid valmis koheselt koostööd

tegema. Soovime tänada ka õpetajaid, lapsi ja lapsevanemaid, kes olid valmis uurimuses osalema.

Autorluse kinnitus

Kinnitame, et oleme koostanud käesoleva lõputöö ise ning toonud korrektselt välja teiste autorite ja toetajate panuse. Töö on koostatud lähtudes Tartu Ülikooli haridusteaduste instituudi lõputöö nõuetest ning on kooskõlas heade akadeemiliste tavadega. Mõlemad autorid panustasid töösse võrdselt.

Käroli Eller & Marii-Helen Horn 01.04.2026

Kasutatud kirjandus

- Alushariduse riiklik õppekava (2025). Riigi teataja. <https://www.riigiteataja.ee/akt/113082025001>
- Beilmann, M., & Rämmer, A. (2025). *Valimi moodustamine*. Sotsiaalse Analüüsi Meetodite ja Metodoloogia õpibaas. <https://samm.ut.ee/valimi-moodustamine/>
- Bergan, V., Krempig, I. W., Ultsi, T. A., & Bøe, K. W. (2021). *I Want to Participate*—Communities of Practice in Foraging and Gardening Projects as a Contribution to Social and Cultural Sustainability in Early Childhood Education. *Sustainability*, 13(8), 4368. <https://doi.org/10.3390/su13084368>
- Bergan, V., Nylund, M. B., Midtbø, I. L., & Paulsen, B. H. L. (2023). The teacher's role for engagement in foraging and gardening activities in kindergarten. *Environmental Education Research*, 30(1), 68-82. <https://doi.org/10.1080/13504622.2023.2181271>
- Bjørgen, K., Moe, B., Wold, P. A., & Melis, C. (2022). Children's knowledge about the origins of food in early childhood education and care institutions (ECEC) in Norway. *Education 3-13*, 51(7), 1118-1129. <https://doi.org/10.1080/03004279.2022.2049839>
- Braga-Pontes, C., Simões-Dias, S., Lages, M., Guarino, M. P., & Graça, P. (2021). Nutrition education strategies to promote vegetable consumption in preschool children: the Veggies4myHeart project. *Public Health Nutrition*, 25(4), 1061-1070. <https://doi.org/10.1017/S1368980021004456>
- Cairns, K., & Johnston, J. (2018). On (not) knowing where your food comes from: meat, mothering and ethical eating. *Agriculture and Human Values*, 35, 569-580. <https://doi.org/10.1007/s10460-018-9849-5>
- Cumming, C. B. (2002). *The organic origin of food: the development of a scientific concept in children aged four to eight*. Magistritöö. Durham University. <https://etheses.dur.ac.uk/3841/>
- Einberg, Ü., Köbas, K., Pohlak, T., Raukas, R., Uiibo, O., & Voor, T. (2020). *Imiku ja väikelapse toitmine*. Lastehaigla. https://www.lastehaigla.ee/sites/default/files/documents/2024-04/imik_vlaps_toit_koduleht-1_0.pdf

- Elrakaiby, M., Hasnin, S., Stage, V. C., & Dev, D. A. (2021). Read for Nutrition' programme improves preschool children's liking and consumption of target vegetable. *Public Health Nutrition*, 25(5), 1346-1354. <https://doi.org/10.1017/S1368980021004985>
- Eyinade, G. A., Mushunje, A., & Yusuf, S. F. G. (2021). The willingness to consume organic food: A review. *Food and Agricultural Immunology*, 32(1), 78-104. <https://doi.org/10.1080/09540105.2021.1874885>
- Fadlillah, M., Oktavianingsih, E., Lisdayana, N., & Latif, M. A. (2023). The Importance of Agricultural Knowledge in Early Childhood Education: A Scoping Review. *Golden Age: Jurnal Ilmiah Tumbuh Kembang Anak Usia Dini*, 8(3), 133-142. <https://doi.org/10.14421/jga.2023.83-03>
- Girgis, H., & Nguyen, S. P. (2020). Grown or made? Children's determination of the origins of natural versus processed foods. *Cognitive Development*, 56, 100887. <https://doi.org/10.1016/j.cogdev.2020.100887>
- Hahn, E. R., Gillogly, M., & Bradford, B. E. (2021). Children are unsuspecting meat eaters: An opportunity to address climate change. *Journal of Environmental Psychology*, 78, 101705. <https://doi.org/10.1016/j.jenvp.2021.101705>
- Halicka, E., Kaczorowska, J., Rejman, K., & Szczebyło, A. (2021). Parental Food Choices and Engagement in Raising Children's Awareness of Sustainable Behaviors in Urban Poland. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(6), 3225. <https://doi.org/10.3390/ijerph18063225>
- Hashim, N.F., Yaakob, M.Y., Sahak, A.A.M., & Sharif, M.S., (2022). Parents in preparing meal for children: knowledge, attitude and practice. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 14(2), 35-49. <https://ir.uitm.edu.my/id/eprint/68340/1/68340.pdf>
- Hassanzadeh-Rostami, Z., Mirshekari, M., Ranjbaran, H., Khosravi, S., & Faghieh, S. (2018). Effect of Game-Based Nutrition Education on Nutritional Knowledge of Preschool Children. *International Journal of Nutrition Science*, 3(1), 50-55. https://ijns.sums.ac.ir/article_43435.html

- Heggen, M. P., Sageidet, B. M., Goga, N., Grindheim, L. T., Goga, N., Bergan, V., Krempig, I. W., Utsi, T. A., & Lynngård, A. M. (2019). Children as eco-citizens?. *Nordic Studies in Science Education*, 15(4). <https://doi.org/10.5617/nordina.6186>
- Herawati, H. D., Kurniasari, Y., Rahayu, H. K., Hositanisita, H., Afifah, E., Isvianti, A., Susilowati, N. S., Batubara, S., & Sonia, P. (2024). Gardening-cooking based intervention for improving healthy eating habits in preschool children. *Paediatrica Indonesiana*, 64(3), 218-226. <https://doi.org/10.14238/pi64.3.2024.218-26>
- Isikuandmete kaitse seadus (2018). Riigi Teataja. <https://www.riigiteataja.ee/akt/104012019011>
- Kos, M., & Jerman, J. (2012). Preschool children learning about the origin of food, on local farms and in the preschool garden. *Nutrition & Food Science*, 42(5), 324-331. <https://doi.org/10.1108/00346651211266836>
- Laherand, M.-L. (2010). *Kvalitatiivne uurimisviis*. 2. Tr. OÜ Sulesepp
- Leysen Topelius, F. (2018). *The Meaning of Origin: A Cultural Analysis of the Consumers' Perception of Food Origin*. Magistritöö. Lund University. <https://lup.lub.lu.se/student-papers/search/publication/8951775>
- Lopez-Banet, L., Rosique, J. A. M., Martinez-Carmona, M., & Ayuso Fernandez, G. E. (2022). Development of Food Competence in Early Childhood Education. *Education Science*, 12(2), 64. <https://doi.org/10.3390/educsci12020064>
- Mikk, M., Pehme, S., & Vetemaa, A. (2010). *Mahetoit lasteasutuses*. *Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus*. https://orgprints.org/id/eprint/21161/1/Mahetoit_lasteasutustes.pdf
- Naz, N., Gulab, F., & Aslam, M. (2022). Development of qualitative semi-structured interview guide for case study research. *Competitive Social Science Research Journal*, 3(2). <https://cssrjournal.com/index.php/cssrjournal/article/view/170>
- Nekitsing, C., Hetherington, M. M., & Blundell-Birtill, P. (2018). Developing Healthy Food Preferences in Preschool Children Through Taste Exposure, Sensory Learning, and Nutrition Education. *Current Obesity Reports*, 7, 60-67. <https://doi.org/10.1007/s13679-018-0297-8>

OpenAI. (2025). *ChatGPT*. <https://openai.com/chatgpt>

Regionaal- ja Põllumajandusministeerium. (2021). *Toidu päritolu*. <https://www.agri.ee/toidu-paritolu>

Ruslin, R., Mashuri, S., Sarib, M., Alhabsyi, F., & Syam, H. (2022). Semi-structured interview: A methodological reflection on the development of a qualitative research instrument in educational studies. *IOSR Journal of Research & Method in Education*, 12(1), 22–29. <https://doi.org/10.9790/7388-1201052229>

Sepp, H., & Höijer, K. (2016). Food as a tool for learning in everyday activities at preschool - An exploratory study from Sweden. *Food & Nutrition Research*, 60(1). <https://doi.org/10.3402/fnr.v60.32603>

Sirasa, F., Mitchell, L., Azhar, A., Chandrasekara, A., & Harris, N. (2021). A 6-week healthy eating intervention with family engagement improves food knowledge and preferences but not dietary diversity among urban preschool children in Sri Lanka. *Public Health Nutrition*, 24(13), 4328-4338. <https://doi.org/10.1017/S1368980021001877>

Zoumenou, V., Ray, D., Jayne Brown, S., Dancil, N. S., & Escobar, L. (2024). Head Start Preschoolers and Origin of Food: Empowering Preschoolers to Become Healthy Lifestyle Messengers Using Stories, Music, Dance, and Visual Tools. *Food System, Health, and Well-being*, 239-263. https://doi.org/10.1007/978-3-031-63673-8_10

Lisad

Lisa 1. Intervjuu küsimused lastele

1. Sissejuhatus

- Tervitan last sõbralikult ja loon turvalise õhkkonna.
- Selgitan, millest temaga rääkida tahan:

Viime läbi uurimistööd, et välja selgitada, kust toit tuleb. Meie küsimustele pole õigeid ega valesid vastuseid vaid soovime teada saada Sinu arvamust. Kui sa tunned, et ei soovi enam vastata, võid igal hetkel vastamisest loobuda.

2. Taustaküsimused

- Mis on sinu lemmiktoit?
- Kus sa elad? (maal või linnas)
- Kas Teil on kodus oma aiamaa, kus kasvatatakse erinevaid taimi? Milliseid taimi Teie kodus kasvatatakse? Milliseid toidutaimi teie kodus kasvatatakse?
- Milliseid koduloomi Te kodus kasvatate?

3. Põhiküsimused

Teema 1: Toiduainete tundmine ja laste arusaamad toiduainete päritolu kohta

- Mis toiduaine see on?

1. Mida sa tead pildil oleva toiduaine kohta?

1.1. Mis on selle toiduaine nimetus?

1.2. Mis sa arvad, kuidas seda toiduainet saadakse?

- Mida peab selleks tegema, et pildil olev toiduaine meie koju/kööki jõuaks?

1.3. Mis sa arvad, kuidas see toiduaine meie toidulauale jõuab?

1.4. Millal me seda toiduainet poest osta saame (või mis aastaegadel seda toiduainet süüakse/tarvitatakse)?

1.5. Mida sellest toiduainest valmistada saab?

Teema 3: Tervis ja valikud

- Millist toitu sulle meeldib süüa ja miks?
- Ma palun sul nüüd reastada need pildid nii, et alustad reastamist sulle kõige maitsevama toiduainega ja lõpetad endale kõige vähem maitsevama toiduainega. Miks sa reastasid just nii?
- Millist toitu arvad, et peaks rohkem sööma? Miks?
- Palun sul reastada need toiduained nii, et alustad toiduainetest, mida sinu arvates peaksid inimesed rohkem sööma ja lõpetad nende toiduainetega, mida peaks vähem sööma. Miks sa reastasid just nii?

4. Lõpetamine

Kas tahaksid mulle midagi veel toiduga seotud teemal rääkida?

Tänamine: „Aitäh, et minuga rääkisid! Sa olid väga tubli ja sinu vastused aitasid mind palju minu uurimuses.“

Lisa 2. Intervjuu küsimused õpetajatele

1. Sissejuhatus

- Tere! Olen väga tänulik, et leidsite aega minuga vestlemiseks.
- Intervjuu eesmärgiks on välja selgitada laste arusaamade ja kogemuste kohta toidu päritolu ning toiduteadlikkuse teemadel. Oma uurimuses peame toidu päritolu mõiste all silmas toidu allikat, näiteks kust meie lauale tulev toit pärineb ehk muna saab kanalt ja piima lehmal.
- Intervjuu salvestatakse tulemuste analüüsimiseks. Konfidentsiaalsuse tagamiseks kasutatakse töös pseudonüüme, salvestised kustutatakse kohe pärast tulemuste analüüsi.

2. Taustaküsimused

Sissejuhatuses palume Teile pisut tutvustada enda töökogemust lasteaias.

- Kui kaua olete lasteaias töötanud?
- Mis vanuses lastega?
- Kui kaua on Teil olnud võimalust töötada tänase rühma lastega?
- Mitut erinevat rühma 6–7aastaseid lapsi olete õpetanud oma õpetajatöö jooksul?

3. Põhiküsimused

Teema 1: Õpetajate arvamused ja kogemused oma rühma 6–7aastaste laste toidu päritolu alaste teadmiste kohta.

- Millised on teie kogemused laste arusaamadega toidu päritolu kohta?
- Kuidas te hindate oma rühma laste teadlikkust toidu päritolu teemal?
- Milliste toiduainete kohta on laste teadmised Teie hinnangul suuremad?
- Kas ja milliste toiduainete tundmisel ning nende päritolu kirjeldamisel esineb Teie kogemusel lastel kõige rohkem väärarusaamasid?
- Millest on väärarusaamad Teie hinnangul tingitud?
- Kas on mõni konkreetne toiduaine, mille puhul on lapsed eriti teadlikud või vastupidi eriti teadmatutes?

Õpetaja kogemused laste toidu päritolualase teadlikkuse suurendamisel.

- Millised õppe- ja kasvatustegevused on Teie kogemusel kõige tõhusamad laste toiduteadlikkuse tõstmisel? Palun põhjendage oma arvamust.
- Milliseid tegevusi või meetodeid olete kasutanud/kasutate laste toiduteadlikkuse tõstmiseks?
- Kuidas kaasatakse lapsi toidu valmistamisse või valikute tegemisel.

- Millised on peamised raskused laste toiduteadlikkuse tõstmisel?
- Milliseid soovitusi annaksite teistele õpetajatele või vanematele toidu päritolu teema käsitlemisel?
- Kas teil oleks veel midagi toidu päritolu teemal lisada?

Aitäh väga väärtusliku info jagamise eest! Teie jagatud kogemused ja praktilised teadmised toetavad minu uurimistöö tegemist

Lisa 3. Intervjuus kasutatud toiduainete pildid



Pixabay (2024). Ai Generated. Meat, Steak royalty-free stock illustration. Free for use & download. <https://pixabay.com/illustrations/ai-generated-meat-steak-beef-9061935/>



Pixabay (2024). Corn, Harvest, Food royalty-free stock illustration. Free for use & download. <https://pixabay.com/illustrations/corn-harvest-food-farm-healthy-8793231/>



Pixabay (2024). Ai Generated, Apple, Fruit royalty-free stock illustration. Free for use & download. <https://pixabay.com/illustrations/ai-generated-apple-fruit-fresh-8648957/>



Pixabay (2023). Ai Generated, Eggs, Protein royalty-free stock illustration. Free for use & download. <https://pixabay.com/illustrations/ai-generated-eggs-protein-8222351/>



Pixabay (2023). Ai Generated, Beans, Peas royalty-free stock illustration. Free for use & download. <https://pixabay.com/illustrations/ai-generated-beans-peas-vegetables-7937835/>



Pixabay (2024). Ai Generated, Milk, Bottle royalty-free stock illustration. Free for use & download. <https://pixabay.com/illustrations/ai-generated-milk-bottle-glass-8655656/>



Pixabay (2024). Blueberry, Blueberries Leaves, Wild Blueberries royalty-free stock illustration. Free for use & download. <https://pixabay.com/illustrations/blueberry-blueberries-leaves-8767831/>



Pixabay (2023). Ai Generated, Honey, Jar royalty-free stock illustration. Free for use & download. <https://pixabay.com/illustrations/ai-generated-honey-jar-organic-8311306/>



Pixabay (2024). Ai Generated, Salad, Vegetables royalty-free stock illustration. Free for use & download. <https://pixabay.com/illustrations/ai-generated-salad-vegetables-food-8760144/>



Pixabay (2023). Potatoes, Vegetables, Food royalty-free stock illustration. Free for use & download. <https://pixabay.com/illustrations/potatoes-vegetables-food-healthy-7952746/>

Lisa 4. Lapsevanema nõusoleku kinnitusleht lapse intervjuus osalemise kohta

Lapsevanema nõusolekuleht lapse intervjuus osalemise kohta

Lugupeetud lapsevanem!

Palume nõusolekut Teie lapsega läbiviidava intervjuu salvestamiseks. Helisalvestist kasutatakse Koolieelse lasteasutuse õpetaja õppekava üliõpilaste bakalaureusetöö analüüsimaterjalina. Bakalaureusetöö teema on „Koolieelses eas laste arusaamad toidu päritolust ning võimalused toiduteadlikkuse tõstmiseks.“ Bakalaureusetöö eesmärgiks on välja selgitada Tartu 6–7aastaste laste arusaamad toidu päritolu kohta ning lasteaiaõpetajate kogemused laste toiduteadlikkuse tõstmisel. Salvestust kasutatakse ainult andmete analüüsiks, tulemuste analüüsimisel ja esitamisel kasutatakse pseudonüüme ja salvestis hävitatakse koheselt peale analüüsi. Lapselt küsitakse enne intervjuu läbiviimist tema nõusolekut osalemiseks ning tal on võimalik intervjuu ajal, igal hetkel vastamisest loobuda.

Lugupidamisega

Käroli Eller ja Marii Helen Horn

Olen nõus, et minu laps osaleb intervjuus, mille heli salvestatakse.

TÜ instituut

Nimi

E-post

Allkiri, kuupäev

Lisa 5. Õpetaja nõusoleku kinnitusleht intervjuus osalemise kohta

Nõusoleku andmine intervjuueerimiseks, heli salvestamiseks ja salvestuse kasutamiseks

Mina, (*ees ja perekonnanimi*)....., annan nõusoleku minuga läbiviidava intervjuuga, mida ka salvestatakse Tartu Ülikooli bakalaureusetöö jaoks, mille teema on „Koolieelses eas laste arusaamad toidu päritolust ning võimalused toiduteadlikkuse tõstmiseks.“ Olen teadlik, et salvestust kasutatakse ainult andmete analüüsimiseks, kasutades pseudonüüme ja see hävitatakse koheselt pärast lõputöö esitamist.

Olen tutvunud Tartu Ülikooli andmekaitsetingimustega:

<https://www.ut.ee/et/andmekaitsetingimused>

Ees ja perekonnanimi:

Sünniaeg:

Allkiri:

Allkirjastamise kuupäev:

Lisa 6. Kodeerimise näide

Transkriptsioon	Koodid
I1: Mis sa arvad, kuidas herneid saadakse?	
L1: Põllu pealt.	L1: Põld
I2: Mis sa arvad, kuidas mesi meie toidulauale jõuab?	
L2: Sa pead seda tarust võtma ja siis pead selle purgi sisse panema.	L2: Mee võtmine tarust Purki panemine

Transkriptsioon	Koodid
Õ1: Ikka teavad neid toiduaineid, mida nad ise söövad ja koju ostetakse ja kasvatatakse.	Isiklik kogemus
Terviseampsudes olevatest puu- ja juurviljadest teavad rohkem.	Juur- ja puuviljad
Õ2: Nad väga hästi ei tea, on minu meelest teraviljatooted, et see on nagu selline keeruline.	Teraviljatooted
Tegelikult me maitsesime siis üks nädal iga päev ühte eksootilist puuvilja, et näiteks võib-olla see teema, mõned võib-olla ei olnud proovinudki mingeid puuviljasid.	Eksootilised puuviljad

Lisa 7. Esimese uurimisküsimuse kooditabel

Uurimisküsimus	Peakategooria	Alamkategooria	Tähenduslikud üksused ehk koodid
Millised on 6–7aastaste laste arusaamad toiduainete päritolu kohta?	Taimse päritoluga toiduained	Kasvukoht	Põld
			Aed
			Mets
			Kasvuhoone
			Maa
		Vahendid kasvatamiseks	Kast
			Muld
			Seemned
			Kombain
		Taime organi tundmine	Kasvab kauna sees
			Kasvab kõrre otsas
		Toidulauale jõudmine	Kasvatamine
			Korjamine
			Pesemine
			Pakendamine
			Transport
			Pood
			Ostmine
			Ise kasvatamine
		Toidu valmistamine	Supid
			Koogid
			Mahlad
			Moosid

Millised on 6–7aastaste laste arusaamad toiduainete päritolu kohta?

Uurimisküsimus	Peakategooria	Alamkategooria	Tähenduslikud üksused ehk koodid
	Loomse päritoluga toiduained	Toiduaine saamise koht	Taru Loom Pood
		Loomaliik	Põder Notsu Kana Part Karu Lehm Lammas
		Toiduaine saamine	Looma surm Tapmine Küttimine Lüpsmine Munade korjamine Mee võtmine tarust Purki panemine
		Teadmatus/ebamugavus	Teadmatus liha päritolust Tahtmatus rääkida
		Toidu valmistamine	Küpsetatud toidud Keedetud toidud Praetud toidud Pudrud Salatid Magustoidud

Lisa 8. Teise uurimisküsimuse kooditabel

Uurimisküsimus	Peakategooria	Alamkategooria	Tähenduslikud üksused
Õpetajate arvamused oma rühma 6–7aastaste laste teadmistest toidu päritolu kohta?	Laste teadmised	Head teadmised	Isiklik kogemus Juur- ja puuviljad
		Teadmatus	Töödeldud toiduained Eksootilised puuviljad Teraviljatooted Lihatooted Valmistoidud

Lisa 9. Kolmanda uurimisküsimuse kooditabel

Uurimisküsimus	Peakategooria	Alamkategooria	Tähenduslikud üksused
Millised on õpetajate kogemused toidu päritoluga seotud teemade käsitlemisel lasteaias?	Õppe- ja kasvatustegevused	Meelte põhine õpe	Maitsmine Nuusutamine Katsumine Vaatlemine
		Näitlikud vahendid	Pildid Õppevideod
		Õppekäigud	Loomade eluga tutvumine Liha päritolu
		Toidu valmistamine	Ühiskokkamised Laste kaasamine
		Toiduainete kasvatamine	Köögilviljad Marjad Maitsetaimed
		Toidu teema lõimimine õppetegevustesse	Arutelud Meisterdamistegevused

Lihtlitsents lõputöö reprodutseerimiseks ja üldsusele kättesaadavaks tegemiseks

Meie, Käroli Eller ja Marii-Helen Horn,

1. anname Tartu Ülikoolile tasuta loa (lihtlitsentsi) meie loodud bakalaureusetöö "*Koolieelses eas laste arusaamad toidu päritolust ning võimalused toiduteadlikkuse tõstmiseks*", mille juhendaja on Kaire Jõgi, reprodutseerimiseks eesmärgiga seda säilitada, sealhulgas lisada digitaalarhiivi DSpace kuni autoriõiguse kehtivuse lõppemiseni.

2. Anname Tartu Ülikoolile loa teha punktis 1 nimetatud teos üldsusele kättesaadavaks Tartu Ülikooli veebikeskkonna, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace kaudu Creative Commons'i litsentsiga CC BY NC ND 3.0, mis lubab autoritele viidates teost reprodutseerida, levitada ja üldsusele suunata ning keelab luua tuletatud teost ja kasutada teost ärieesmärgil, kuni autoriõiguse kehtivuse lõppemiseni.

3. Oleme teadlikud, et punktides 1 ja 2 nimetatud õigused jäävad alles ka autoritele.

4. Kinnitame, et lihtlitsentsi andmisega ei riku me teiste isikute intellektuaalomandi ega isikuandmete kaitse õigusaktidest tulenevaid õigusi.

Käroli Eller, Marii-Helen Horn

16.05.2025