

Evelin Ilves

Võtsime koos Evelin Ilvesega ette ilmatu pika teekonna Põlvamaale, et näha, kuidas üks lihtne Eesti kool pakub lastele iga päev lõunaks seto-mekki mahetoitu. Kusjuures kokad on seal noored seto naised, kelle Kolme Sõsara Hõrgutised ongi selle imeloo aluseks.

Teles nähtud Jamie Oliveri pingutused õpetada Briti koolilapsi taas värsket tervislikku toitu hindama olid humoorikad ja ehmatavad. Eriti kummalised tundusid kaadrid lapsevanematest, kes oma "nälgivatele" võsukestele kooli aia vahelt kartulikrõpse ja hamburgeri-kotte smugeldasid. Nali naljaks, ka Põlvemaal Rosma külas asuva väikese Johannese kooli ja lasteaia lapsed olid mullu sügisel, kui kool kohalikule mahetoidule üle otsustas minna, ärevil — et kui nood seto õed oma tervisliku söögikraamiga tulevad, kas siis saabki enam kõhu täis?

Kolm Visseli-sõsarat

"Kümme aastat tagasi ei osanud Triin (33) peale tangu-kartulipudru mingit sööki teha," viskab kolmest seto Visseli-sõsarast keskmine, Tartu Ülikooli sotsioloogiadiplomiga Kerti (31), kes ainsana neist on lapsest saadik kirglikult kokanud.

Kui Triin siirdus Tartust diplomeeritud ajaloolasena Setomaale, enda sõnul puhtast romantikast, pidas Kerti Tallinnas Hansapangas veel natuke vastu, ent mitte pikalt. Niipea kui avanes võimalus Võru maavalitsuses arendusnõunikuna tööd saada, pühkis ta pealinna tolmu jalgelt.

Ja kui ka noorim õeke Kadri (26) pärast Viljandi Kultuuriakadeemia tekstiileriala lõpetamist kodusele Võrumaale tagasi tuli, oligi aeg küps kolmekesi midagi uut ja teistmoodi teha.

"See oli 2007. aastal Seto Kuningriigi päevade aegu, kui otsustasime spontaanselt, et võiks sinna oma telgiga kodus küpsetatud kooke ja pirukaid müüma minna," jutustab Kerti õdede Suure Afääri algusest. "See oli nii põnev: nädal aega hommikust õhtuni küpsetamist, siis telgid, nõud, linad, lapsed kokku pakkida ja - minek!"

Nende tol ajal nii ebaharilikud spelta-, odra- ja rukkijahust küpsetised osutusid nõnda menukaks, et tasapisi hakkas tellimusi tulema. Järgmistel kuningriigi päevadel võõrustasid kolm seto sõsarat oma telgis juba riigijuhte. Siis tuli esimene suurem cateringi pakkumine. "Mõtle, 400 inimest, ANDRASE avaüritus... Ega me maavanemale öelnud, et pole enne sellist asja teinud. Ja et nõusid meil ka ei ole," naerab Kerti ja seletab, kuidas ta kuu aega toda üritust ette valmistas ning miks kõik nõud Tartu taaskasutuskeskustest ühtäkki otsa said.

"Nojah, nõud on meil siiani kõik erinevad," muigab Kadri ja sätib needsamad kirjude lilledega 1970-80ndatest pärit tuttavlikud tassid-taldrikud kooli köögi teelauale.

Suur mõttetöö ja kombineerimine

"Catering on koolilaste toitlustamise kõrval väga lihtne äri," teeb põhiliselt Johannese koolis pliidi taga askeldav Triin äkki üllatava avalduse ja selgitab: "Kui sa ei lähe kergema vastupanu teed ning soovid lastele tõesti maitsvat ja tervislikku lõunat pakkuda, tähendab see suurt mõttetööd ja kombineerimist."

Ka siin koolis anti varem kala-burgereid, viinereid ja makarone. "Menüü võib sama olla, aga toit selle taga täiesti erinev. Näiteks Nutridata (Tervise Arengu Instituudi netipõhine toitumisprogramm — toim) retseptides on borši retseptis puljongikuubikud, suhkur ja äädikas. Ma ei kasuta midagi sellist, need pole lastele tervislikud," on Triin nõutu.

Omaküpsetatud leib tuli koolis paljudele lastele uudisena ning osale tundus lausa raske tööna täisteraleiba mäluda. Lapsed on kokale aus, vahel valus, aga samas ka õnnestav seltskond. Kui ei meeldi, öeldakse otse välja. "Kui sa aga näed, et mõni laps, ise paberõhuke, kes tõesti midagi peale kartulite ja palja makaroni ei söö — pole proovinud - tõstab esimest korda sinu ühepajatoidu või kalakastme üle huulte ning hakkab sööma... see on kõige õnnelikum päev!"

Kolm öde on üks suur sära.

Mahedalt on võimalik

Kiikan vargsi enam kui saja-aastase palkmaja, meie tuntud haridustegelase Johannes Käisi sünnikodu tahatarre sisse seatud köögi poole, kus puudega köetud pliidi all hubiseb mõnus tuli. Puupliidi vastasseinas seisab terava kontrastina vilkuvate siniste silmadega kõigi profikokkade unistus - uhiuus kombiahi, mis aurutab, keedab, grillib ja küpsetab. See ahi tuli siia majja tänu tippkokkade jalgpallimatsil Chef's Cup kogutud annetustele, laste omatehtud esemete müügitulule ning Leader-programmi rahastamisele.

Kuidas te seda kõike teete, küsin ei tea mitmendat korda, sest alatasa on kuulda väiteid, et pisku riigiraha eest polegi võimalik tervislikku koolitoitu valmistada. Ammugi kohalikku toorainet kasutades. Kannatlikult kirjutab Kerti mulle meilis veel kord üle: "Jah, meie lapsed söövad päris kala ja liha, kohalike talumeeste käest ostetud mahejuurikaid ja mune, Nopri talu piimatooteid, pruuni riisi ja makarone (me ei kasuta üldse valget suhkrut, jahu ega ka ühtki kuubikut või pooltoodet). Jah, me küpsetame ise juuretisega täisterarukkileiba, kord kuus teeme ka speltast saia. Kooki saab korra nädalas ja lasteaias jahvatatakse pudruhelbed igal hommikul ise teradest valmis..."

Uskumatu! Kerti lisab, et asjaajamise korraldamine, partnertalude leidmine on ühekordne töö, edaspidi on kõik lihtsam.

Ootamatult kööki astunud üheksaastane Päikeriin, Triinu tütar, teatab sujuvalt jutu jätkuks, et nende endi karuäkkega rajatud põllulapil kasvatatud rukis ja speltanisu on nüüd nii kuiv küll, et nad saavad varsti veskisse jahu jahvatama minna ja siis... siis lubas emme neile kõigile õpetada, kuidas sellest leib saab. Neil lastel ei teki kunagi väärkujutelma, et toit tuleb tehasesst.

Teises tempos kasvavad lapsed

Istume veel pikalt ümber köögilaua, räägime Waldorfi pedagoogikast, mida siin majas eelmist haridusministrit Tõnis Lukast tsiteerides "mahe-pedagoogikaks" nimetatakse. Sellest, et pöörase tempoga elus ei jaa lastele enam kasvamiseks aega, aga just seda tahetakse selles väikeses 47 kooliõpilase ja 28 lasteaialapsega hubases koolimajas pakkuda. Aega kasvada, märgata ilu ja aastaaegu, suhestuda looduse ja maailmaga. Aega, et kasvada inimeseks, kelle eesmärk pole karjääriredeli kõrgeimad astmed, vaid pigem olla õnnelik ning ka elu teises pooles terve ja rõõmus.

Mõistan, miks siia kooli tulevad lapsed ka 50 km tagustest kodudest, kokku 11 vallast. Ka suurematest linnadest on maale kolimise argumendiks saanud just Johannese kool ja lasteaed Rosmal.

Ent õed, kuidas te end ära toidate ja mis teid, hea hariduse, võimsa energia ja särava inimesi, ühes sajandivanuses koolimajas kinni peab? "Kolme Sõsara Hõrgutised on meil ühine äri. Kadri koob vaipu, Kerti teeb tellimuse peale kooke, meil on lambad ja talu ja..." lausub Triin ning lisab, et talle on tugevaks toeks ka ökoehitajast mees. "Aga milleks me elame? Selleks, et maailm parem oleks! Kui me iga päev pingutame, teeme parima toidu, katame ilusti laua, oleme tänulikud, õpetame seda lastele päevast päeva... see jääb ju nendega kogu eluks. Me muudame nende maailma."

Johannese kool Rosmal

Johannese kool on Waldorfi pedagoogikal põhinev õppeasutus, mis loodi 1989. aastal kodanikualgatuse korras. Koolil on kollektiivne juhtimine ning juhatus tasu ei saa. Mittetulundusliku haridusasutusena on õppemaks koolis 34 ja lasteaias 26 eurot kuus, suurem osa õppekuludest kaetakse riikliku kohatasu arvelt ja omavalitsuste eelarvest.

Oma 20 töötajaga on MTÜ Rosma Haridusselts Põlva valla üks suuremaid tööandjaid. Sellest hoolimata teatas Põlva linn 2012. aasta hakul, et kavatseb vähendada seelses lasteaias käivate linna laste eest makstavat kohatasu 50% võrra. Ilmekas näide laste ebavõrdsest kohtlemisest kohalikul tasandil. Innustavad kodanikualgatused, mida riigijuhid sõnades nii oluliseks peavad, võivad tegelikkuses sattuda omavalitsuste lühinägeliku poliitika tõttu haprasse seisule.