

Evelin Ilves

Seda, kuidas sajapealisele koolipererele kodust ja tervislikku toitu tehakse, oleme juba mitmes armsas maakoolis näinud. Aga enam kui tuhandele? See hulk on hirmutav... Läksime koos Evelin Ilvesega Jüri gümnaasiumi kööki kaema.

Seisame hiiglasuure paneelmaja ees. Väliselt on ses midagi, millest aimub nõuka-ajal ehitatud koloskooli. Maast läbi mitme korruse katuseni ulatuvad diagonaalsed akna-ribad on aga detail uuest, nooruslikult ulakast ja moodsast ühiskondlikust hoonest. See maja on teiseks koduks ja töökohaks lastele ja täiskasvanutele, keda on siin kokku rohkem kui tuhat.

Aatomikud tulevad sööma

Päikesekiiri täis pillatud fuajees ootab meid koolijuht Maria Tiro, keda saadab õpilasesinduse president, laitmatus ülikonnas ja hiilgavate käitumismaneeridega Rasmus Ristisaar (17). Ebalus meie hinges kaob kohe, pigem tundub, nagu oleksime mõnda kõrgkooli sattunud — kombeka korporandi hoole alla.

Et enne minutite pärast algavat söögivahetundi kokkadeni jõuda, suundume otsejoones sööklasse.

"Aitäh ei maksa midagi" ja "Armastus käib kõhu kaudu" teatavad laste rõõmsad joonistused erksavärvilise söökla klaasustel. Jõuan vaid viivu omaette aru pidada, kuidas need klaasused korruga sööma tõttavale kolmesajapealisele lastehulgale vastu peavad, kui juba nad tulevadki.

Hetk pärast rahulikku muusika-lõiku — see on õpilaste valitud koolikell ehk kutsung — täitub

söökla kiiresti õpilastega. Ning üllatus-üllatus: ukсед jäävad terveks ja meie püsti, sest lapsed ei torma, pigem saabuvad. Ja jagunevad nagu aatomikud kolme järjekorda. 10 minuti pärast istuvad kõik need sajad juba lauas.

Hiljem lastega juttu ajades selgub, et näiteks 15aastastele tüdrukutele on 35minutine söögivahetund mõnus puhkus, kus hea toidu nautimise kõrval ka lihtsalt sõbrannadega juttu puhuda. Nagu kohvikus. Ja kuigi söökla on suur, mõjubki see oma maitseka mööbli ja hiigelakendega hoopis avara ja šiki lounge'ina.

Koolitoit ja Eesti pühad

Direktor seletab meile lõunalauas, et toitlustamine on Jüri koolis üks osa kasvatuses ja haridusest. On ju toit ja lauakombed iga kultuuri tähtis ja kõnekas osa. Kooli menüüs kajastuvad rahvuslikud tähtpäevad - vabariigi aastapäeval on Rootsi laud ja suur kook, vastlapäeval hernesupp ja jõulude ajal verivorstid hapukapsaga. Seda jada võib jätkata, sest mõni tähtpäev on ju igas kuus. Koolijuht ise käib kõiki toiduga seotud detaile kokkadega arutamas ning igal õhtul neid hea töö eest tänamas. See kõik kõlab meie kõrvadele nagu muusika.

Uurime menüüd ega leia sealt ainsatki poolfabrikaate sisaldavat rooga. Kuidas seda saavutatakse, räägib meile juba söökla juhataja Ljudmilla Toom, kes on selles koolis veerand sajandit ametis olnud, abiks kokad Malle Malk ja Tiiu Salumäe. "Oh, mis nüüd viga, tellid ilusa, valmis lõigatud liha, köögivilja tuleb kooritult. Sulfiteeritud kartuleid-porgandeid me ei kasuta," kiidab Ljuda tänaseid töötingimusi, meenutades samas, kuidas nad aastaid tagasi korraga pool siga ostsid, seda ise tükeldasid ja pekile kuidagi rakendust ei leidnud.

Kokad ja abipersonal on kooli palgal ning riigi poolt eraldatud 78 euro senti läheb kõik toorainena patta. Tehnikaülikooli toitlustuse eriala diplomiga koolijuht teab iga sammukest teel, mida mööda värske ja tervislik koolitoit õpilaseni jõuab.

Ljuda lisab, et talle selline töökorraldus meeldib — saab vajadusel iga päev direktoriga, kellele söökla-elu on sama tähtis kui klassis või võimlas toimuv, asju arutada. "Me pole firma, kus sul kästakse kõige odavamast osta. Meie tellime tooraine, mis on hea ja mida me tahame. Muidugi

võimaldab sööjate suur hulk ka suuremat mängumaad." Kuigi pealinna koolide menüüsid analüüsid võib kergesti tekkida mulje, et just suurtele hulkadele pole võimalik kvaliteetset ja värsket toitu pakkuda.

"Putru teeme Parbo talust toodud toorpiimaga, samast tuleb ka osa köögivilju ja maitsetaimi. Hapukapsast tehakse spetsiaalselt meile, Rõngu moosid-mahlad ja Kadarbiku smuutid on laste lemmikud. Odavat sügavkülmutatud välismaist liha ei osta me iialgi," räägib Ljuda oma külmikute sisust, mis teeks au igale teadlikule koduköögilegi.

### Õed peakokad

Nali naljaks, aga koos lapsevanematega rahvatantsutrennis käiv köögijuht Ljuda peab alatasa koolilõunate retsepte jagama, sest lapsed lähevad koju ja ütlevad, et sama toit maitseb koolis paremini. Ja nii siis Ljuda seletabki, et hakklihakastmesse pannakse palju sibulat ja hapukoort, mitte jahusegusid, ning et toorest kõrvitsast saab koos riivitud õunaga imelise salati, kui sinna suts sidruni- ja õunamahla, mett ja kaneeli lisada. Sedasama salatit saime meiegi proovida ja mis seal salata, nüüd on see sageli ka meie pere menüüs.

Ljuda õde on Tabasalu koolis peakokk ning temaga vahetatakse retsepte ja ideid päris tihedasti. Tehakse ühiseid väljasõite ning soovitatakse tooraineid ja talunikke.

Jah, Ljuda ja tema meeskonna kokakunst on legendaarne. Teda mäletavad ka paarkümmend aastat tagasi Jüris koolis käinud. Just üks neist, praegune presidendi nõunik, oli soovitajaks, kui uue hea koolisöökla kandidaati otsisime. Ja nii me ei imestagi enam, kui ka tänased Jüri abiturientid nendivad naerdes, et üks paremaid asju, mis neile oma koolist alatiseks meelde jääb, on toit. "Eriti kanapasta," kõlab üle laua korraga neljast suust.