

Evelin Ilves

Milline on Muhu saare ainsa kooli köök ja söök? Kas see suudab võistelda Pädaste ja Namastega? Evelin Ilves käis vaatamas.

Aastaid tagasi kuulsin Nautse jaanalinnu-farmis õhtusöögil olles, et Muhumaa unistab salamisi saada Põhjala gurmeesaareks. Paigaks, kus on elaniku kohta kõige enam häid ja omanäolisi söögikohti. Kohalik kogukond oskavat siin taevalikult süüa teha. Saarel on palju hobikokki, ent Muhumaale tõmbab ka tõelisi tippe. Pädaste, Namaste, Nautse ja Kala-kohvik on nimed, mida teavad hea toidu austajad nii meilt kui ka mujalt. Mismoodi käib aga töö ja elu saare ainsas koolis, kust need gurmaanid ja meistrid ju tulevad?

Head kohalikud maitseed

Muhu saare 52 küla ja natuke vähem kui 2000 elanikku jõuavadki täpselt ühte kooli ülal pidada. Sajakonna õpilasega põhikooli. 70 km kaugusele maakonnakeskusesse Kuressaarde saab vähem kui tunniga, kõigest 150 km kaugusele pealinna minekul peab aga arvestama kolme tunniga, vahel isegi terve päevaga.

Kas meretagusel maal on laste toitlustamist keerulisem planeerida, uurisime esimese asjana, kui kooli söökla naerusuise perenaise Maire Liitmäega tutvus tehtud sai.

"Mis te nüüd, me oleme harjunud arvestama, et kaupa ei tooda iga päev. Me kasutame nii palju kui võimalik ümbruskonna saadusi," teatab Maire ja loetleb häid saaremaiseid toiduaineid, mida nende koolis päevast päeva pakutakse: "Saaremaal tehtud Koolileib ja lihatooted (vaatame alati, et oleksid päris lihast), kartulid ja köögiviljad kohalikest taludest, õunad ja kõrvitsad ka."

Maire on uhke, et nad on välja võidelnud õiguse näiteks ise kõrvitsat marineerida, ning pakub mitmes kuldses toonis küütlevat salatit ka meile maitsta. "Esimesel pilgul tundub alati, et seda ei saa ja too pole võimalik. Aga kui vaeva näha - saab küll!"

Niisamuti on laste söömisharjumustega. Ka Muhu koolis tuleb igal sügisel hakata lapsi sööma meelitama, sest alati leidub ju mudilasi, kes midagi peale keedukartuli või makaronide proovida ei taha. Üks kokkadest, Meeli Targem, on aga lastele tervelt 44 aastat süüa teinud, lisaks oma viie järeltulija peal harjutanud. Tema juba teab nippe, kuidas lapsed uusi maitseid proovima saada. "Tuleb kenasti meelitada kas või ainult üht lusikatäit maitsuma - ja 90% lastest hakkab sööma. Sellest ei piisa, et paned taldrikule valmis. Lapsega on vaja rääkida."

Väikses koolis hoitakse kokku

Tuleb ka olla mõistev ja aru saada, et toidust keeldumisel võivad olla eri põhjused. Väikses kogukonnas on selles mõttes lihtsam, et kõik teavad kõike. Et näiteks väike Itaalias sündinud ja kooliealiseks kasvanud poiss ei tule sööklasse selle pärast, et Itaalias enamasti polegi koolisööklaid. Tõsi, seal on kahetunnine söögivahetund, mil lapsed koju sööma lähevad — sinna, kus ootab maailma parim restoran oma isikliku vanaema köögi näol...

Toosama poiss uurib minult hiljem, mitmes riigis ma olen koolisööklaid külastanud. Ja saab teada, et olen Itaalia oludega päris hästi kursis. Ta ohkab rahulolevalt. Just too itaalia poiss on ka see, kes galantsed maneerid Muhu koolipererele koju kätte toob. Ta laseb õpetaja alati enda ees uksest sisse, ei trügi kunagi, teretab alati esimesena ja naeratades.

"Kord on meil üldiselt kõva. Korrektne välimus ja käitumine on auasi," mainib sarmikas koolidirektor, lastele vene keelt õpetav Andres Anton, ning märgib, et tal on lisaks tasemel õppetööle ka kaks kooliga seotud unistust: kooliaed ja Muhu kootud vestiga koolivorm.

Väike saareke õpetab kokku hoidma ja üksteist abistama. Paljudele lastele on suureks eeskujuks tüdruk, kes sündis ilma lõualuuta ja tavalisest poole lühemate käte-jalgadega, kuid kes teeb võrdselt teistega kõik kaasa. Sealhulgas ujumistunnid koos poistega, olles ise klassi ainus tüdruk ja proteesitud käte-j algad ega. Vanemad ei luba talle erandeid ja nii ongi ta nagu

teised. Kuulab aulas, silmad vidukil, minu tervisejuttu ja on koolisööklas esimene, kes kokkadele aitäh ütleb.

Lemmiktoit — asuu

Muhu lastele maitsevad enamasti lihtsad toidud. Ent kui uurin, milline on nende lemmikroog, tõuseb mitmehäälselt koorist esile hoopis eksootiline asuu.

"Jah, me vahel ikka leiutame ja üritame uusi maitseid pakkuda. Näiteks kõrvitsat putrude ja kookide sees juba oodatakse. Asuu ei vaimustanud algul eriti kedagi, ent äkki hakkas suurematele maitsema ja nüüd teeme seda paar korda kuus. Õpilased paluvad," selgitab Maire oma igapäevatööd ja lisab, et nii väikses koolis — ligi 100 sööjat — pole majandada siiski kerge. Seda hoolimata tõigast, et kogu riigilt tulev toetus, 78 senti sööja kohta, rändab otseteed patta ning kokkade töötasud maksab vald.

Muhu koolimaja on ainus koht piirkonnas, kus lõunat valmistatakse, ja nii pakutakse seda mõõduka tasu eest ka kohalikele ehitajatele, töömeestele, ametnikele. 40 lisasööjat aitavad paremini ots otsaga kokku tulla. Nagu ka kooli saalis peetavad peod ja matused.

Ehtsat musta huumorit vestlusesse pikkiv koolijuht on olukorraga rahul: neil on sajaprotsendiline õpiedukus, väga head õpetajad ja tippõpilased. Ja kuigi Muhu rahvustoit — hapurokk — tänapäeva lastele enam eriti ei maitse, on käsitööõpetaja ja paljude tikkimis-raamatute autor Anu Kabur hoidnud huvi vana traditsiooni — keerulise ja kauni Muhu tikandi vastu siin koolis alati kõrgel.

Koolijuht valib pildistamiskohaks välja just selle nurga fuajeest, kus seinal ripub uhke tikitud vaip — iga ruut ühe järjekordse lennu tehtud. Ja need ruudud ei lõpe, sest lapsi Muhumaal sünnib ja nii on ka kool jääv. Lausa õnnelikult igavene.

Asuu

4-5 inimesele

Muhu kooli laste lemmikroog.

233 g kondita sealiha 40 g tomatipastat 33 g õli 77 g sibulat 13 g nisujahu 110 g hapukurki 550 g kartulit 2,7 g küüslauku 150 g vett või puljongit Lõika liha kangideks ja prae pannil, tõsta hautamiskõusse. Pane juurde hakitud sibul. Lisa jahu ja kuumuta. Siis lisa tomatipüree, maitseained ja osa veest. Hauta, kuni lihatükid on poolpehmed. Koori ja lõika kartulid sektoriteks, prae ja lisa poolvalminult lihale. Lisa ka ülejäänud vesi või puljong ning hauta edasi. Vahetult enne toidu valmimist pane juurde õhukesteks viiludeks tükeldatud hapukurgid. NB! Pärast kartulite lisamist ära enam palju sega.

Muhulaste hapurokk

5-6 inimesele

Maitsev ja taas moodne kohalik magusroog.

- 11 keefirit või petti
- 200-250 g (soovitavalt I sordi) nisujahu
- vaniljet
- suhkrut
- soovi korral 1-2 sl võid

Sega külma keefiri või peti sisse nii palju jahu, et tekib umbes 20%-lise hapukoore taoline mass. Keeda keskmisel kuumusel pidevalt segades, kuni saad paksema läikiva pudru. Enne keetmise lõppu maitsesta vanilje, suhkru ja soovi korral võiga. Söö külmalt koos piimaga. Kui tahad, võid

roale lisada rosinaid.

From MUHU Island

Alati, kui keegi Muhu saart mainib, meenub naljakas lugu Pädaste mõisa õuna-aiast. Nimelt olid Pädaste punapõksed õunad esimese iseseisvuse aegu üks hinnatumaid eksporditartikleid Inglismaale. Iga ilus vili tukkus kasti, mähituna omaette siidpaberisse. Peal ainus mäрге: From MUHU Island. Muhu - see kõlas nii kauge ja eksootilisena, et muutis õunad hinnalisemaks kui enamiku konkurentide omad. Seda nime ei seostatud ühegi põhjamaaga. Sel oli nõnda soe ja magus, igatsev ja erutav kõla.

Muhu põhikooli nädala-menüü 26.-30.03.12

Esmaspäev: Kodune seljanka, riisihelbepuder maasikatega, leib ja piim.

Teispäev: Pikkpoiss, kartul, hapukoore-tillikaste, marineeritud peedi salat, leib, piim ja joogijogurt.

Kolmapäev: Asuu (sealiha ja praekartuliga), värsketurgi-tomatisalat, leib, piim, kakao ja saiake.

Neljapäev: Värskekapsaborš kanalihaga, magus kohupiimakreem jõhvikakisselliga, leib ja piim.

Reede: Ahjus küpsetatud kanašnitsel, kartul, kaste (hapukoore ja ürtidega), porgandi-õunasalat mahlaga, leib, piim ja puuvili.