

Evelin Ilves

Kihnu kool, mille tiiva all on ka laste-aiarühmi, võib ühena vähestest Eesti koolidest uhkustada priske õunaaia ja peenramaaga. Käisime koos Evelin Ilvesega kaemas, mis kraam seal kasvab.

Leppisime juba maikuus kokku, et suvel koolitoidust ei kirjuta. Aga sügist võiks tervitada ühe vahva kooliaialooga. Mõeldud-tehtud. Ent võta näpust! Helistasin ja kirjutasin päris paljudesse maakoolidesse. Paistus küll oli vanast ajast järel aed, aga lilleaed. Mujalt vastati eitavalt. Lõpuks siiski leidsime ühe. Kas tõesti on Kihnu kooli puu- ja köögiviljavali ainus kooliaed Eestis?

## Munalaiult Kihnu

Ühel imeilusalt päikeselisel augusti-hommikul uudistame Munalaiul Kihnu Jonni ja ootame kohtumist mu endise kolleegiga Eesti Päevalehest. Anu Saar kirjutas lugusid siit ja sealt Eestimaalt, aga tihedamini Pärnust ja saartelt. Kuni eesti filoloogist ajakirja-nik tundis endas ära õpetaja.

Tänane Kihnu põhikooli eesti keele ja kirjanduse õpetaja ehk lihtsalt õpeta-ja Anu ongi meie teejuhiks Kihnu kooli salapärasesse aeda. Ta on üks neist Kihnu armunud "massakaist", kes hoolimata sellest, et järgmistel aastatel tööd vähemaks jääb, mingil juhul saare koolist loobuda ei taha. "Kolme-nelja aasta pärast hakkab õpilaste arv taas kasvama, lasteaias on juba järjekord... Siis tuleb töö tagasi," on Anu lootusrikas.

Mõni hetk pärast saarele jõudmist ning koolimaja uksest sissepiilumist võtab juhtimise üle põline kihnlane Toomas Pajula - suviti koolijuhi kt -ja kinnitab: "Kihnu on vist ainus vald Eestimaal, kus iive on positiivne ilma sisserändeta." Ja Anu lisab kulme ker-gitavatele untsantsakatele selgituseks, et neil sünnivad nüüd kolmandad ja neljandad lapsed.

Ilmselt on seal ka ainus lasteaed Eestis, mis pole aastas ühtki nädalat suletud. Siis, kui teised on suvepuh-kusel, on Kihnu naistel kõige rohkem tööd. Siis on saarel ka mitmed pered, kes ainult suvel — aga siis juba terve suve — Kihnus elavad. Nendegi lapsed käivad rõõmsalt lasteaias, sest siin on kolm tähtsat asja: võrratud lasteaia-õpetajad, kes räägivad kihnu keeles, saare, aga võib-olla ka terve piirkonna lähedaim mänguplats ja maailma pari-mad toidud.

## **Ja nüüd kooliaeda!**

Me ei läbe enam ooda-ta. Kuigi käes on lõuna ja kokal käed-jalad tööd täis, võtame suuna aia poole. Õpetajate toas asjatav kunagine kooli-juht, nüüdne kunstiõpe-taja Eevi Türk tuleb meile lahkesti teejuhiks.

"Oh, kunagi oli siin aias kõva kord. Graafikud seinale peal, kes, mida, millal ja kui palju pidi tegema. See kuulus koolikohustuse juurde. Kevadel tuli peenrad teha, suvel rohimas käia ja sügisel saak koristada. Nüüd on rohkem pilla-palla," on Eevi natuke mu-relik. Ta teab hästi, et vahepeal mindi Eestis käskude ja keeldudega nii üle piiri, et oma aia saadusi kooli köögis kasutada ei võinudki.

Ka abikokk räägib hiljem, kuidas nad õunamahla- ja kurgipurkidega nagu kassid poegade kontrollide eest pagesid. "Peitsime ära ja pärast tõime tagasi," ütleb kokk ja lisab, et kui kurgid-kõrvitsad oma aiast võtta, ega siis hakka ometi mandrilt kašš raha eest poekonserve saarele vedama. Igati mõistlik ja maalähedane seisukoht.

## **Meretaguste õnn**

Just ebamõistlikud regu-latsioonid on need, mis aastakümneid toimunud kooliaiad Eestimaal ära on hävitanud. Minagi mäletan hästi, kui suured maasi-kad Saku kooli peenardel kasvasid ja kui head moosi kokad neist talveks keetsid. Kasvuhoone oli kollaseid ja punaseid tomateid täis ning

õunaaed vohas nii rikkalikult, nagu nüüd Pollis või Rõngus näha saab.

Kihnu kooliaed on al-les, sest neil jagus tarkust ja julgust nii edasi elada, nagu seal alati elatud oli. Meretagune asi. Kui ka keegi inspekteerijaist koha-le jõudis, tegi saare sarm oma töö ja ühtki porgandit üles kiskuda ei kästnud. Kõige kurjematest on merejumal saart sootuks säästnud. Ilmsesti on Kihnu ainus koht, kus küüditamine ära jäi, kuna meri ei lasknud küüditajaid ligi. Olla istunud teised nädalat-paar Pärnu kõrtsides, ohvrite nimekirjad näpus, aga jääsupp ei mõelnudki taanduda.

### **Annid omast käest**

Küsimuse peale, kas neil õuesõppe tunde ka kooliaias läbi viiakse - et mis on mis ja kuidas miski taim kasvab ning viljub —, viskab kunagine kooli-juht naerusuiselt käega ja ütleb: Kihnu lastele ei pea seda õpetama. Nad tule-vad kooli ja juba oskavad, sest teevad kõik ju kodus tööd: rohivad, joodavad vasikaid, töötavad põllul...

Iga lapse ja õpetaja pere toob täna-päevani kooliaasta jooksul koolile koti kartuleid. Kooliaias saab peedid, porgandid, sibulad, küüslaugud. Ha-pukurgid ja marineeritud kõrviitsad teevad ka oma kokad talveks valmis. Lapsevanemad toovad seda, mida endal rohkem või üle: kes herneid, kes kõrviitsaid, kes kaalikaid või marju. Sügisel on koolis õunamahla tegemise päev, siis on kogu koolipere ametis.

Õunaaed on tõesti võimas. Puude-alune hoolikalt niidetud muru aga lausa kutsub siia kanu jalutama. "Miks ka mitte," imestab õpetaja Türk ja mõtleb valjusti: miks me ise selle peale pole tulnud? Vabakäigukanade munad prae-guste poe omade asemel oleks küll pu-has kingitus! Ja ma pajatan oma muljeid ratastel kanakuutidest, mida Ameerikas ühes talus nägin ja mida toredasti ühest kohast teise veeti, et kanad ikka kõik põllulapid põhjalikult üle väetaksid.

### **Mis supp see on?**

Pärast ringkäiku ja lõbusat aiakontserti, kus Kihnu-Mari (pilliõpetaja Maria Michel-son — toim.) juhatusel päris mitu tuttavat folgilugu viiulitel ja akordionidel ette kanti, kutsutakse meid kooli kööki lõu-nale. Loovinud läbi tellinguis vestibüüli — hoogsalt laienev lasteaed on neelamas ka poole kooli garderoobist -, jõuame pisukesse, laeva kambüüsi meenutavas-se kööki. Ka keset päeva on siin hämar, sest aknad on kõrgel lae all. Kuid pare-mat ruumi pole võtta, sest maja lausa käriseb ruuminappusest.

Lasteaia lapsed on taldrikud supist puhtaks söönud ja ootavad elevil olles kooki, kui meie lauale tuuakse suur kausitäis auravat punast hõrgutist. "Mis supp see küll on?" küsib meie autojuht ja võtab kärmesti uue ampsu. See on tavaline seljanka, naerab täna pliidi taga kulpi keerutav abikokk Merike Mätas. No kindlasti pole see tavaline! Teise taldrikutäie tõstavad endale ka need, kes seljankat muidu nii väga ei armasta.

Värvilisest supist avastab kogenud silm mitut sorti imepeeneks hakitud köögivilja ja kaht eri liha, värsketest kartulitest ning rohkest mitmekesi-sest rohelisest kõnelemata. Üks mis selge: retsept võib ju olla sama, aga kui ühes pajas on oma aia värsked saadused ja teises jumal teab kus kau-gel väetistega kasvatatud kraam, on tulemus erinev nagu öö ja päev.

## **Iga päev kindel toit**

Me teeme lihtsaid toite, lastele meel-dib lihtsus, valgustab kokk tõde, mida küll iga hea koolikoka käest kuulda võib. Ja lisab, et tähtsad on kaks asja: värsked toorained ja maitses-tamine. Tema ürtidega kokku ei hoia ja lapsed kiidavad taevani.

Ka kook, mis mõne hetke pärast meieni jõuab, on lihtsamast lihtsam porgandikook. Tehtud porgandist, mis pärit maja tagant põllult. Selli-sena võidaks see helepruun kohev maius enamikku pealinna kohvikute peeneid plaadikooke.

Kuna oma aiast saab ande ning kartulid on tasuta, tullakse Kihnu koolis toidurahaga lahedasti toime. Kokad on valla palgal ja keegi toidu eest juurde maksma ei pea. Isegi kooki võib teha tihedamini kui kord nädalas - lapsed on palju õues ja nii kulub toredasti energiat.

Muistne tava, et kindlatel päevadel süüakse saarel kindlat toitu, on leebe-mal kujul säilinud tänini. Koolis kui Kihnu kultuuri kantsis pakutakse nagu kodudeski esmaspäeviti kergemat toitu, näiteks putru, reedel kindlasti küpseta-takse, ühel päeval on liha, teisel kala ja kolmandal pajaroog. Laupäeval aga au-rab igas kodus kartulipuder pekiga.

---

### **Abikokk Merike Mätase porgandikook**

- 500 g võid või margariini
- 3 kl suhkrut
- 10 muna
- 6 kl riivitud porgandit
- 5 kl jahu
- 4 tl küpsetuspulbrit
- 3-4 tl kaneeli

Sulata rasvaine. Sega juurde suhkur. Klopi ükshaaval hulka munad. Seejärel lisa riivitud porgand ja küpsetuspulbriga segatud jahu. Mait-esta kaneeliga. Laota segu ahjuplaadile ja küpseta 180 kraadi juures 30 minutit. Koogitükke jagub umbes 30 inimesele.

"Segan puulusikaga, aga kui teen rohkem, siis ka mikseriga. Aineid panen .tavaliselt tunde järgi," lisab koogi autor.