

Evelin Ilves

Jõulukuul külastame koos Evelin Ilvesega Valga Põhikooli, mille rõõmsameelsed kokapiigad on koolisöökla konkursilt viinud kaks aastat järjest koju kõige innovaatilisema koolitoidu preemia.

Mullu, kui parima koolisöökla konkur-sil auhindu jagati, torkasid teiste kokkajate seast silma kaks imeilusates kokamütsides, napilt kahekümnendates nägusat piigat Val-ga Põhikoolist. Sain neile siis kõige uuendusmeelsema koolitoidu auhinna anda ning hoogne pilt tollest mäles-tusväärsest päevast ripub rõõmsasti Ärmal kodus seinal.

Et julged katsetajad Merli Vares (24) ja Mari Kunder (24) ka täna-vu kõige innovaatilisema koolitoidu auhinna koju viisid - kala-köögiviljasupi eest —, oligi otsus valmis: aasta pimedaimal ajal kiikame sellesse Lõuna-Eesti kooli, kus valitseb kindlasti särtsakas jõulumeeleolu.

Väike ja suur korraga

Kui auto keerab uhke, sammastega, pigem ülikooli kui maakoha väikekooli meenutava hoone ette, sajab tihedat vihma. Noor koolijuht Tarmo Post ootab meid siiski õues ja juba majja sisenedes saame aru, et tulukesest maakoolist on siin asi kaugel.

Jõuan juba mõttes pealinnastumise nüristavat mõju kiruda, kui kuulen direktori kurest lühiülevaatest, et tegu on siiski ühtaegu väikese ja suure kooliga. Kokku on alles selle aasta 1. septembril loodud Valga Põhikoolis üle 900 lapse, ent nad õpivad üle linna seitsmes hoones.

Valgas viidi koolireformi raames läbi kõikide koolide ühendamine, et luua võimaükult tugev kohalik güm-naasium. Selle uhke maja peaksidki tulevikus valltama gümnasistid. Põhikooli

jaoks renoveeritakse juba tükk aega üht teist ehitist, mis järgmisel aastal peaks lõpuks valmis saama.

Koolijuht ohkab ja märgib, et üle kivide ja kändude kulgenud ehitusteema on ajanud ta peas nii mõnegi juuksekarva haluks ja lõhki. Aga justkui nöelasilmast tulnud ühine kodu alles sündivale koolile on seda väärt.

Tarmo Post ütleb, et pelga ühen-damisega uut kvaliteeti ei teki, ent tema unistustes saab Valga Põhikoolist kindla väärtuskasvatusega haridusasutus. Eeskujuks Vanalinna Hariduskolleegium. Päris väärtused ja kasvatus kujunevad välja mõne aastaga koostöös õpetajate, vanemate ja lastega. Kooli aulas kuulnud väikese tüdruku sõnad Eestist kui maailma kõikide maade pesamunast ning meist kui selle pesamuna sees elavast ühisest perest jäävad igal juhul meelde ja kõnetavad, sest pole õõnsad, vaid uskumatult ehedad.

Tunnustus on innustav!

Kui pärast vahvat kontserti ja lahedat vestlusringi 5. klassi energiliste ning sõnakate lastega lõpuks sööklasse siirdume, võtavad meid vastu tutta-vad naerusuised Merli ja Mari, koos nendega ka kaks tõsisema olekuga küpsemat daami.

Hetke pärast jutustab Mari, kuidas tema ema 18 aastat tagasi, kui tüdruk 1. klassi läks, oma toitlustusettevõtte rajas ja koolilastele süüa hakkas vaari-tama. Ja kuidas Mari oli aasta-aastalt korrutanud, et tema ilmaski koolikokaks ei hakka ja ema firmasse tööle ei lähe. Ideed kooli tööle minna polnud kummalgi pügal ka veel siis, kui pärast sellesama Valga Põhikooli lõpetamist kohalikku ametikooli kokaks õppima asuti.

Üks daamidest, Reet Kunder, tutvustab end seepeale sooja nae-ratusega kui Mari ema ja seda kooli toitlustava ettevõtte ReMa Köögid omanikku. Teine daam lauas, kooliarst Aasa Põder lisab omalt poolt, et ega iga kokk kooli sobigi — neil tüdrukutel on eriline aura.

Ema Reeda sõnul hakkas nen-de firmal eriliselt hästi minema just siis, kui noored mõni aasta tagasi tööle tulid. Vanad tegijad ei saanud kuidagi nõukogude aja kommetest lahti. Äsja kooli lõpetanud tüdrukud aga leiutasid hoogsalt uusi retsepte ja katsetasid maitseid. Muidugi, nad on ju peaaegu sööjate eakaaslased, teavad, mida noor maitsemeel otsib. Rikkaliku värskel salativaliku eest and-sid aga kooli õpetajad juba esimesel aastal kokkadele tänukirja, mis uhkelt söökla seinal ripub. Tunnustus on nii innustav!

Loomaliha sealiha asemel

Dr Põdra sõnul on proua Kunderi ettevõtte terves maakonnas silma-paistev. Kui aktsiaseltsid ikka kasu-mit taga ajavad, siis kohaliku adventkoguduse sügavalt usklik liige Reet on toonud ka koolide kööki teised väärtused. Puhas toit ja tervis, lapsed ja andmisrõõm on tema maailma keskpunktis. Ta ei häbene öelda, et palvetab siis, kui on raske. Palvetab laste eest ja selle nimel, et kõik oleks tasakaalus.

Oma kogudusega suheldes jõudis Reet aastaid tagasi tõdemuseni, et liig-ne sealiha tarvitamine pole sugugi ter-vislik. Tasapisi on ta ka oma köökides pea täielikult loomalihale üle läinud. Ta seletab, kuidas gümnaasiumis on seaühatoitude serveerimiseks kasutatud nõusid mitu korda raskem pesta kui oma kooli laste omi. Kui searasv jääb taldriku külge kinni nagu kitt, siis teeb ta ju sama meie ke-has, arutleb Reet ning lisab, et mingi radikaal ta siiski pole. Frikadellides on sealiha sees, kuid lihapallid, mida nad ühelt kohalikult väikeettevõtjalt osta-vad, teeb too mees hoopis korralikust kanalihast.

Seni vaikselt nurgas seisnud majan-dusjuht Kuldar Uibomägi pilgutab lihajuttude peale kelmikalt silma ja märgib, et tema kehakaalust kadus märkamatu 10 kilo, kui Reet lastele loomaliha lauale tõi.

Sõstrad koka aiast

Kui põgusalt rahateemat puuduta-me, kuuleme, et kerge pole kellelgi. Kuigi ReMa Köögid võitis

tänavu ka venekeelse põhikooli toitlustamise konkursi ning sai seega 400 tänulik-ku sööjat juurde, on lõunale antav summa juba neli aastat sama - 1,28 eurot. Riigi toetusele maksab 40 senti

juurde Valga linn. Laste taldrikule jõuab kogusummast umbes 77 senti, mis on erafirma poolt äärmiselt vas-tutustundlik tulemus. Ülejäänu kulub palkadeks, kütte-vee-elektri peale. Hinnad aga on üha tõusnud.

Hoolimata sellest on Reet alatasa puhtamat ja paremat toorainet ot-sinud. Ta hakkas kohalikult talunikult ostma mahekartulit ning tema üllatuseks ei maksnud see rohkem kui varem kasutatud väetistega kasvatatud kartul. Erinevus - maitse on parem, värv ilusam ja kartul ei lähe nüüd enam ka siniseks.

Köögiviljad on samuti kõik kohali-kud, kõrvitsad ja õunad tulevad kooli aiast. Sõstramahlad tehakse lausa Ree-da enda koduaia marjadest. Maitse-rohelist saadakse samuti sealt nii kaua, kuni ilmad lubavad. Ja mulle meenub Vahur Kersna pingisaatest lugu le-gendaarsest koolikokast, kes õpilaste parema tervise nimel isegi oma talus loomi pidas. Pole kullateraga inime-sed maamunalt otsa saanud.

Valga laste talvine lemmiksupp kolmevärviline hernesupp

Kuuele

- 395 g kartulit*
- 85 g porgandit
- 45 g sibulat
- 120 g kuivatatud herneid
- 120 g konservherneid
- 60 g külmutatud herneid
- 100-200 g kõrvitsat
- 18 g rapsiõli
- 1 puljongikuubik + 1,5 l vett (või sama palju köögiviljapuljongit)
- maitseks soola, tilli, peterselli, estragoni

- *köögiviljade kogus on arvestatud koorituna

Keeda kuivatatud herned vees poolpehmeks. Lisa õlis kuumutatud hakitud sibul ja tükeldatud porgand. Hauta mõni minut ja lisa tükeldatud kartulid. Kui kõik keeb, lisa külmutatud herned, puljongikuubikja pisut soola. Puhasta ja püreesta kõrvits. Vahetult enne supi valmimist lisa püreestatud kõrvits ja konservherned. Maitse viimistle tilli, peterselli ja estragoniga. Ser-veeri kuumalt. Naudi ka järgmisel päeval!

Kooli jõululaud 2012

Mullu tegid Merli-Mari koolipererele jõuluüllatuse, maitsestades kanakoibi piparkoogimaitseainega ning küpsetades neid seejärel ahjus koos hapukoorega. Küll lõhnas ja maitstes hästi!

Sel aastal plaanitakse ürtidega ahjukartulit, valget tanguvorsti, hautatud hapukapsast õunte, porgandi ja sibulaga. Juurde küpsetatakse odrakaraskit ning joogiks on kuum mahlajook kaneelikoore, apelsini, nelgi, ingveri ja kardemoniga. Kõige krooniks on laste lemmikud – omaküpsetatud piparkoogid. Nagu alati!

Artikkel ajakirjas [Pere ja Kodu](#) (PDF).