

Evelin Ilves

Kuigi uuendusi on mugavam teha väikses koolis, paistavad vahel silma just need kõige suuremad. Sõitsime Evelin Ilvesega kaema Tabasalu Ühisgümnaasiumi, kus toit tuleb taludest ja maksmisel aitab oma kiipkaardisüsteem.

Kui aasta lõpul selgus, et 2012. aasta parima koolisöökla tiitel läheb Tabasalu Ühisgümnaasiumi meeskonnale Liidia Maikinaga eesotsas, seadsime sammud kohe sinnapoole.

Liidiat me natuke juba teadsime. Ni-melt töötab tema kaksikõde Ljudmilla Toom peakokana Jüri koolis, mida me külastasime mullu kevadel. Siis jutustas Ljuda, et ühes asjas on ta õele tõeliselt kade: Liidial on partnertalud, kust ta saab kõik koolile vajalikud köögiviljad aasta läbi. See pakkus meilegi huvi.

Pajaroog ja suusatamine

Tabasalu kool on praegu täpselt sama suur kui Jüri oma: 907 õpilast. Seega valmistab proua Maikina kaheksaliik-meline tiim iga päev süüa pea 1100 suule: rohkem kui sajapealine õpeta-jate- ja abipersonalipere käib samuti usinasti sööklas lõunatamas. Sest toit on imehea, ja on seda olnud juba üle 20 aasta. Kõige kauem on siin tööta-nud Riina Oselein - 26 aastat.

Noor koolijuht Carolin Kadaja, kes on ametis alles kolmandat talve, ei jõua köögirahvast ära kiita. Tema missioon on teha Tabasalust tõeline Tervist Edendav Kool. TAI ehk Tervise Aren-gu Instituudi sellenimelise programmi-ga pole liitunud vaid uhke tiitli pärast. Tervist, liikumist ja toitumist peetakse tähtsaks kõikides vanuseastmetes.

Kodundustundides ei meisterdata Tabasalus pelgalt võileibu, vaid kee-detakse nullist valmis nii borš kui ka pajaroad. Juba teist aastat tegeleb kogu Tabasalu koolipere kolmandal veeran-dil suusatamisega. Kehalise tunnid on sellal tunniplaanis kokku tõstetud, et lastel oleks aega riietuda ja duši all käia. Kel suuski pole, saab need laenutada koos saabastega kooli suusakuurist, kus on hetkel valida üle 150 suusapaari va-hel. Sügisel tuli sinna lisa, sest vanemad korraldasid heategevusliku suusalaada, mille tuludest osa annetati koolile talvi-se spordivarustuse täiendamiseks.

Direktor ise lahkus laadalt mäesuusapaari üliõnneliku omanikuna. Miks ka mitte - poes maksid sama-sugused suusad üle 600 euro, tema sai need laadalt kahekümnega.

Kõik sportima!

Sportlik koolijuht näitab ise kõigiti eeskuju. Selsamal hommikul, kui meie Tabasalu kooli külastasime, oli tal juba seljataga pooleteisetunni-ne suusatiir. Peagi pidi kirglik mat-kaja siirduma mägimatkale Nepali, Himaalajasse. Tunamullu rändas ta oma sõpruskonnaga kaugel polaaröisel Lapimaal. Kuulame. Imestame. Ja imetleme.

Direktor Kadaja tahab järgmisest sügisest luua Tabasalus ka spordikallakuga klassi, sest kõrval asuvas spordihoones on ideaalsed tingimu-sed kõikvõimahkeks trennideks uju-misest pallimängudeni välja. Koostöö klubidega sujub samuti hästi ja nii saab noorte sportlaste treeningud ilusasti tunniplaanis sätida.

Tegelikult on Carolin uhke hoopis selle üle, et võitles vallalt kogu kooliperele välja võimaluse kuni kella 17ni tasuta ujulat kasutada. Nii on tasapisi kõik sportima asunud. "Jah," ütleb peakokk Liidia selle peale, "meie käi-me kolm korda nädalas ujumas — no niiiii hea on!"

Multifunktsionaalne kiipkaart

Lapsed kiidavad oma kooli toite taevani ja kutsuvad meid kärmesti sööklat uudistama. Sest neil on, mida näidata. Nimelt on Taba-salu koolis juba aasta jagu kasutusel kiipkaardisüsteem, mis kergitab meie kulmud ikka hästi kõrgele.

Carolin Kadaja selgitab, et õpilasel peab ju olema õpilaspilet ja õpetajal töötõend. Uksi peab kuidagi avama ja bussis sõidu eest maksma. Nii tekkiski mõte luua multifunktsionaalne kaart, mis hõlmab kõiki rolle. Nende kiipkaart on nii õpilaspilet kui ka töötõend, see avab koolis kõik vajalikud ukсед kuni suusakuurini välja ning toimib ka sõidupiletina pealinna bussides. Söök-las aga ilmub kiipkaardi registreerimisel ekraanile õpilase pilt, nimi ja klass ning kiibile salvestub info, mida ja mitu kor-da õpilane või õpetaja täna sõi.

Koolis pakutakse hommikuputru ja pikapäevaoodet ning lisaks kooli-lõunale ka 1.60 maksvat päevapraadi. Nii võib laps lausa neli korda päevas söömas käia, ning neid, kes nii teevad, pole vähe.

Kiipkaardi-süsteemiga on väga rahul ka lapsevanemad, sest iga kuu lõpul nende meilile tuleva arve juures on täpne nimekiri, mida, millal ja kui palju laps kuu jooksul sõi. Maksma peab tagantjärele ning täpselt selle eest, mis söödud. Piltnik Hele-Mai Alamaa, kes on samuti lapsevanem, ei usu oma kõrvu. Tema peab alatasa arvutama, mitu korda võiks laps järgmisel kuul pikapäevatoitu vajada, ja siis selle en-nustuse eest õigeks päevaks ette maks-ma. Muidugi läheb see alatasa meelest ja sassi. Allakirjutanul on samalaadne ko-gemus. Nii et on põhjust Tabasalu kooli head elu- ja töökorraldust imetella.

Vägev energialaeng

Koolijuht ise käib sööklas iga päev ega unusta kokki küta. Suure salatisõbrana innustab ta Liidiat Pere ja Koduga oma salatiretsepte jagama. Neid olevat tal palju ja väga erinevaid. Alad on midagi uut lisatud: seemneid või ürte või marju või pähkleid...

Kiidusõnu pälvivad ka Vääna Ühistalust tulevad kartulid, por-gandid, peedid, kapsad, kõrvitsad jt, mis on nii head, et maitsva söögi te-gemiseks ei peagi eriti palju vaeva nä-gema. Tõsi, kartulikoormine on siin majas päris suur töö, sest kooliperele kulub korraka 160 kilo ning mingit

eelkooritud ja kemikaalidega leotatud kraami üle köögi ukse ei lasta. Ka maitseroheline korjatakse kõik sügisel valmis ja pannakse hakitult sügav-külmikutesse. Nii on talv muretu ning restorani chefi kogemusega Merle Indermitte saab rahu laste toidu peal oma maitsestamiskunsti rakendada.

Just siis, kui säravasse ja mood-sasse koolikööki astume, valmistavad kokad ette järgmise päeva magustoitu, sedasama, mis tunamullu kooliköökidest võistlusel neile parima magustoidu auhinna tõi - ahjuõunu meekastmes. Meie ees säravad tuhat punast õuna, kuhu nobedad näpud ükshaaval rosinaid, kaneeli ja martsipani sisse topivad. Paljas mõte vahukoore ja meekastmest toob pühadetunde ka meie südameisse.

Jah, see nõukaajal ehitatud mammutkool, mis nii koduse ja rõõmsa ning sooja tunde jätab, annab selleks päevaks hülgava energialaengu. Kui Carolini ja Liidiaga hüvasti jätame, vaatame üksteisele otsa: Eestis on ikka hea elada. Kui tahta ja tegutseda, on kõik võimalik.

Ahjus küpsetatud õunad meekastmega

Neljale

4 keskmise suurusega hapukat õuna
50 g martsipanimassi
0,5 sidrunist pigistatud mahla
2 sl suhkrut
pisut kaneeli
rosinaid

Meekaste:

1 dl mett
1 dl suhkrut
1,5 dl 35% vahukoort

1 sl võid

Kaunistuseks:

jõhvikaid
münti

Pese õunad ja eemalda südamikud. Pane õunte sisse rosinaid, suhkrut ja kaneeli. Riivi martsipan jämeda riiviga, sega sidrunimahlagaga ja tõsta rosinate peale. Küpseta ahjus 200 kraadi juures 15-20 minutit. Kastme valmistamiseks sega potis mesi, suhkur ja koor. Keeda segu väiksel tulel 25-30 minutit. Klopi kastmesse või ning lase jahtuda. Serveeri õunu veidi jahtunult koos külma kastmega. Kaunista jõhvika-te ja mündilehega.

Eesti koolide valulaps - söögivahetund

Väga paljudes koolides pole suudetud korraldada seda, et lapsed kooli-lõunat tõesti lõuna ajal süüa saaksid - mitte kell 9.50 hommikul - ja et nad seda 10 minutiga alla kugistama ei peaks. Tabasalus peetakse söögivahetundi 30 minutit, ja seda nii tervise kui ka lauakommete tõttu.

Pärast kella 11 muutuvad tunniplaan ja vaheajad n-ö libisevaks, nii et lõuna ajal saab kogu kool üheksa klassi kaupa söömas ära käia ja selleks rahulikult pool tundi kulutada. Iga 10 minuti järel tuleb uus ports õpi-lasi ja osa läheb tagasi tundi. Pärast lõunaaega muutuvad tunnid taas sünkroonseteks, s.t koolikell heliseb vahetundi kõigile samal ajal.

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