

Olustvere magasiaidast ehitatud leivakoja ja muuseumi avamisel osalenud koolileiva projekti patroon Evelin Ilves ütles, et omaküpsetatud leib on üks terve-se nurgakive.

### **Evelin Ilves, kuuldavasti on hakanud inimesed kodus leiba küpsetama, nii et poest lõpeb vahetevahel rukkijahu otsa. Mida teie sellest arvate?**

Olen kuulnud küll, et paljud teevad ise leiba. Aga poe rukkijahu kohta ei oska ma midagi öelda, sest mina poest rukkijahu ei too. Mul on Helmes talumees, kelle käest ostan tema põldudel kasvanud viljast kivijahvatusega tehtud jahu. Et see on mahedalt toodetud, siis olen väga õnnelik.

Viimasel ajal olen ostnud temalt lisaks rukkijahule nisujahu, kaerahelbeid ja muud. Minu kodus on sama-moodi, nagu mu vanaemal oli: suur jahukott seisab nurgas.

### **Millal ise leiba küpsetasite?**

Küpsetan leiba igal nädalal, kui Eestis olen. Viimati juhtus see eelmisel nädalal. Suur osa leivast läheb kingituseks. Eelmisel nädalal pärast küpsetamist arutlesin, kellele miski leib läheb. Keegi polnud varem seda jagamist kommenteerinud, aga Kadri Keiu tuli seekord ja ütles: «Emme, sa teed iga kord kuus leiba. Kas mõnikord meile ka midagi jääb?»

### **Mille poolest on talumehe käest ostetud jahust oma küpsetatud leib parem sellest, mida iga päev poest osta saame?**

Jahu kvaliteet sõltub väga paljust, alustades sellest, kus ja kuidas ta on kasvatatud, kuni selleni, kus vili on kuivatatud ja kuidas ta on jahvatatud. Tööstuslikul jahvatamisel kaotab jahu väga palju oma kvaliteedist, eriti valgusisaldusest.

Kui leiva valmistamiseks kasutada puhast ja looduslik-ku toorainet, võib kindel olla, et tulemus on kõige tervisli-kum. Arvan, et kui Eestis os-ta poest leiba, kuhu pole pan-dud liiga palju suhkrut ja muid võõraineid, on ka see igati hea. Aga omatehtud leib on alati parem.

Olen kuulnud legendi, mida mulle meeldib uskuda. Räägitakse, et kui üks pere hakkab ise leiba küpsetama, tundub see talle maailma parim leib. See pole pelgalt hea söök, vaid ka pereliik-mete eneseteadvuse tõstja— nad teavad, et on teinud midagi, mis on maailma parim. Omaküpsetatud leib on mi-dagi enam kui lihtsalt söök.

### **Mida arvate Olustvere leiva-muuseumist ja leivakojast?**

See on uhke asi. Kui tule-vad taas väga head ajad, ki-puvad inimesed maaläheda-si ja vanu oskusi unustama, aga leivamuuseum jääb ko-haks, kuhu need tarkused on talle-tatud. Siin saab ka tulevikus näha, kuidas oma käte-ga leiba ja süüa teha.

Olen seitse aastat järjepanu leiba küpsetanud ja meie perest keegi enam nal-jalt poeleiba ei taha. Olen omaküp-setatud leiba väga paljudele inimestele kinki-nud ja kuulnud igasuguseid lugusid leibadest, mis on maailmas tehtud.

See, mis mind tohutult hirmutab, on tööstuslik ja keemiline lähenemine toidu-ainete valmistamisele. Ise-äraniis saab see tuule tiiba-desse headel aegadel. Inime-sed ei mõtle, et 10-20 aastat säilivad tooted on äärmiselt ebatervislikud. Olen ülikoo-lis keemiaeksameid teinud ja tean, et derivaatidest on või-malik teha kõike, isegi leiba.

Meie tervis põhineb aas-tasadade ja -tuhandete tarku-sel ja eriti puudutab see toi-tu. Seega peame hoidma kin-ni oma vanadest traditsiooni-dest. Suur tänu Olustvere koolile, kes on need tarkused siia talletanud, ja ehk saavad kohalikud inimesed sellest juurde indu ise leiba küpsetada.