

# Tuhat suud toita

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.

Tekst: EVELIN ILVES  
Fotod: HELE-MAI ALAMAA



Liidia Maikina, 2012. aasta parima koolisöökla peakokk, on üks naerusuisemaid inimesi Tabasalu koolis.

**K**ui 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. Nimelt töötab tema kaksikõde **Ljudmilla Toom** peakokana Jüri koolis, mida me külastasime mullu kevadel. Siis jutustas Ljuda, et ühes asjas on ta öele 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 kaheksaliikmeline tiim iga päev süüa pea 1100 suule: rohkem kui sajapealine õpetajate- ja abipersonalipere käib samuti usinasti sööklas lõunatamas. Sest toit on imehea, ja on seda olnud juba üle 20 aasta. Kõige kauem on siin töötanud **Riina Oselein** – 26 aastat.

Noor koolijuht **Carolin Kadaja**, kes on ametis alles kolmandat talve, ei jõua kööginahvast ära kiita. Tema missioon

on teha Tabasalust tõeline Tervist Edendav Kool. TAI ehk Tervise Arengu Instituudi sellenimelise programmi pole liitunud vaid uhke tiitli pärast. Tervist, liikumist ja toitumist peetakse tähtsaks kõikides vanuseastmetes.

Kodundustundides ei meisterdata Tabasalus pelgalt võileibu, vaid keedetakse nullist valmis nii borš kui ka pajaroog. Juba teist aastat tegeleb kogu Tabasalu koolipere kolmandal veerandil 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 vahel. Sügisel tuli sinna lisa, sest vanemad korraldasid heategevusliku suusalaada, mille tuludest osa annetati koolile talvise spordivarustuse täiendamiseks.

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

## Kõik sportima!

Sportlik koolijuht näitab ise kõigiti eeskujut. Selsamal hommikul, kui

meie Tabasalu kooli külastasime, oli tal juba seljataga pooleteisetunnine suusatiir. Peagi pidi kirglik matkaja siirduma mägitatkaale Nepali, Himaalajas. Tunamullu rändas ta oma sõpruskonnaga kaugel polaarõisel Lapimaal. Kuulame. Imestame. Ja imetleme.

Direktor Kadaja tahab järgmisest sügisest luua Tabasalus ka spordikallakuga klassi, sest kõrval asuvas spordihoones on ideaalsed tingimused kõikvõimalikeks trennideks ujumisest pallimängudeni välja. Koostöö klubidega sujub samuti hästi ja nii saab noorte sportlaste treeningud ilusasti tunniplaani 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 käime kolm korda nädalas ujumas – no niiii hea on!”

## Multifunktsionaalne kiipkaart

Lapsed kiidavad oma kooli toite taevani ja kutsuvad meid kärmesti sööklat uudistama. Sest neil on, →



Lapsed on koolitoiduga üli rahul, ka gümnaasistid käivad usinalt söömas.



Merle Indermitte käe alt tuleb mannapuder pikapäevalastele.



► Imeline ja multifunktsionaalne ii-dee-kaart.



## Ahjus küpsetatud õunad meekastmega

Neljale

- 4 keskmise suurusega hapukat õuna
- 50 g martsipanmassi
- 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 sidrunimahla 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 jõhvikate ja mündilehga.



rana innustab ta Liidiat Pere ja Koduga oma salatiresepti jagama. Neid olevat tal palju ja väga erinevaid. Alati on midagi uut lisatud: seemneid või ürte või marju või pähkleid...

Küüdsõnu pälvivad ka Väana Ühiskooli tulevate kartulid, porgandid, peedid, kapsad, kõrvitsad jt, mis on nii head, et maitstva söögi tegemiseks ei peagi eriti palju vaeva nägema. Tõsi, kartulikoormine on siin majas päris suur töö, sest kooliperele kulub korraka 160 kilo ning mingit eelkoort ja kemikaalidega leotatud kraami üle kõõgi ukse ei lasta. Ka maitseroheline korjatakse kõik sügisel valmis ja pannakse hakitult sügavkülmikutesse. Nii on talv muretu ning restorani *chef* kogemusega **Merle Indermite** saab rahu laste toidu peal oma maitsestamisaktsiooni rakendada.

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

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

→ mida näidata. Nimelt on Tabasalu koolis juba aasta jagu kasutusel kiipkaardisüsteem, mis kergitab meie kulmusid ikka hästi kõrgele.

Carolyn Kadaja selgitab, et õpilasel peab ju olema õpilaspilet ja õpetajal töötõend. Üksi 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 korda õpilane või õpetaja täna söi.

Koolis pakutakse hommikuputru ja pikapäevaodet ning lisaks koolilõunale ka 1.60 maksvat päevapraadi. Nii võib laps lausa neli korda päevas

söömata 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 nimekirj, mida, millal ja kui palju laps kuu jooksul söi. 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 enustuse eest õigeks päevaks ette maksma. Muidugi läheb see alatasa meelest ja sassi. Allakirjutanul on samalaadne kogemus. Nii et on põhjust Tabasalu kooli head elu- ja töökorraldust imetella.

### Vägev energialaeng

Kooli juht ise käib sööklas iga päev ega unusta kokki kiita. Suure salatiseb-



## Eesti koolide valulaps – söögivahetund

Väga paljudes koolides pole suudetud korraldada seda, et lapsed koolilõunat 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 söömata ära käia ja selleks rahulikult pool tundi kulutada. Iga 10 minuti järel tuleb uus ports õpilasi ja osa läheb tagasi tundi. Pärast lõunaega muutuvad tunnid taas sünkroonseteks, s.t koolikell heliseb vahetundi kõigile samal ajal.