



Järgmine kord koos presidendiga

Pidasime **Evelin Ilvesega** pikemat aega plaani tutvuda mõne vene kooli sööklaga. Valisime välja Tallinna Humanitaargümnaasiumi, et proovida borši ja seljankat... Mida seal polnudki! Oli hoopis palju muud imestusväärset.

Tekst: EVELIN ILVES
Fotod: HELE-MAI ALAMAA

Kuulasime maad ja soovitusi, uurisime nii pealinna kui ka Ida-Virumaa venekeelsete koolide kodulehti lootusega avastada sööklate menüüdest kas või mõni põnev Vene köögi roog. Ent võta näpust, neid silma ei hakanudki. Seadsime siis sammud sinna, kuhu tee kõige lühem: fotograaf Hele-

Mai Alamaa Kassisaba-kodu naabruses asuvasse Tallinna Humanitaargümnaasiumi (THG).

Sellest koolist oli päris palju juttu mõni kuu tagasi, kui avaldati riigieksamite tulemused. Tegu on fooniksinna tabeli tippu, 3. kohale lennanud tarkusetempliga. Niisiis läksime, väike ärevus hinges, toda imekooli kaema.

Sättisin mõttes oma kasinaid venekeelseid lauseid ritta ja muretsesin, kuidas me oma jutud räägitud saame. Mure kadus kohe, kui auto kooli suletud värava taga peatus ja mikrofonist kostev reibas eestikeelne hääl meil viivu oodata palus. Mh, siin koolis olen ma ju käinud, pomisesin omaette ja üritasin välja mõelda, mis asjus see võis olla. Ahaa, Türgi kultuuri festival ja türgi-



keelsete luuletuste esitamise võistlus! Tookord sain palju rääkida nii laste kui ka õpetajatega ning kujutage ette, ma ei taibanudki, et tegu on vene kooliga. Sest kõik rääkisid veatut eesti keelt.

M minu huvi THGi vastu kasvas iga sammuga, mis me värvast kooli ukse- ni astusime. Kurtmist, et osa pealinna ja Ida-Viru koole ei suuda aastatepik- kusest ettevalmistusajast hoolimata eestikeelsele õppele üle minna, on meedias olnud küll ja küll. Kuidas nemad suudavad?

“Mis siin suuta,” naerab direktor **Luule Kõsler** ja juhatab meid oma kabinetti. “Meie lapsed lihtsalt tahavad õppida, see ongi kogu saladus.” Vahe- peal heliseb kell vahetundi ja veerand tunni pärast uuesti tundi, ent selles vahemikus pole kuulda ei müdinat ega kära. “Kuidas teil vahetunni ajal maja nii vaikne on?” uurin koolijuhilt, kes vastab, et neil töötab korrapidajasüs- teem ja väärtuskasvatus on paigas. Ki- sada ja teisi pikali joosta pole ju viisa- kas. Hiljem imestan, et ka sööklasse ei tule keegi tormates, vaid sulni rahuga vesteldes ning jalutades.

pildiallkiri siia

Krõpse ega kokat ei saa

Söökla ise on muljetavaldav. Pikad valged laud – üks igale klassile nagu perele – ja sirges reas helesinised toolid moodustavad rõõmsa sinivalge triibus- tiku justkui pealinna lipul. Korrapidaja kannab kollast rätikut kas kaelas või lõbusa käevõruna randme ümber, nii et igaüks saab aru, kelle nõudlik pilk sulle täna langeb, kui sa nõusid ära ei vii.

“Kas te sööte meiega lõunat?” uu- rib üks gümnaasiumipoiss ligi astudes. “Muidugi,” vastan ja küsin omalt poolt, mis nende koolis eriti hea maitseb. “Mulle maitseb absoluutselt kõik,” hei- dab noormees relvituks tegeva vastuse ning lisab, et tegelikult peaksid ka güm- naasiumiõpilased saama tasuta toitu. Nad on ju ka lapsed ega teeni ise elatist, milleks niimoodi lahterdada? Õigus ju!

Jalutan toidujagajate selja tagant läbi ja näen rõõmsavärvilist salatilauda, kust iga õpilane tõstab oma taldrikule suure portsu. Edasi saab valida keedu- kartuli ja tatra vahel ning sinna peale kulbiga guljaši tõsta. Aga ka taimetoit- lane või saleda joone järgija saaks kõhu kenasti täis: kui tatrale lisada marinee-

pildiallkiri siia

ritud kõrvitsaid, riivitud porgandit jöh- vikatega ning kapsa-õunasalatit koorega.

Enne lõunalauda istumist aga lausa peame külastama koolipuhvetit. Kirjud võileivad, kilesse pakitud köögiviljad, ko- dumaised õunad, sekka kooli köögis val- mistatud pirukad ja isegi Napoleoni kook kutsuvad. “Meil on imeline kondiiter, tema Napoleoni te lihtsalt peate proovi- ma,” pole direktor kiitusega kitsi. Ja lisab, et krõpse, komme ja suhkrustatud jooke nende puhvetist ei leia. Ammu juba.

Õuduslugude erand?

Kui lõunasööki taldrikule tõstame, astub meie juurde lahke oleku ja kokamütsiga daam ning tutvustab end toidutehno- loogina. Täpsemalt, AS Tuleleek tehnoloogia. Oo?! Kergitan hämmastusest kulme. Seni pole me kohanud ainsatki kooli, kus oleks kiidetud toitlustajaks oleva suure eraettevõtte roogi. Pigem oleme kuulnud õuduslugusid – aastate- vanusest külmutatud lihatoormest või plödikis keedetud makaronidest.

“Kuidas siis teiega on?” ei läbe ma oodata ja küsin otse kõigi nende jube- lugude tagamaade kohta. **Tiiu Melesk**

seletab kannatlikult, et 14 õppeasutuse toitlustaja pakub igas koolis mõneti erinevat valikut – sõltuvalt nii kooli nõudmistest, kokkade käekirjast kui ka koostööst koolipere ja ettevõtte vahel. Et toit lastele maitseks, on neile väga tähtis. Täna on Tiit THGs, et jälgida, mida süüakse ja mida mitte.

Muidugi peab toit olema ka tervislik. Ja proua Melesk teab täpselt, mida see tähendab. Nende tooraine on kvaliteetne ja värske ning, nii palju kui võimalik, ka kohalik. Ja Tiit loetleb: peedid, porgandid, kartulid, õunad on Eesti taludest, liha ja kohupiim ka Eestist. Kala alati pole, aga on siiski igati korralik.

Lastele pidavat üle kõige maitsema kõrgviljadega üleküpsetatud kalafilee ja šnitsel, kanapastagi süüakse viimseni ära. See on ka Tuleleegi üks eesmärke, et jääke oleks minimaalselt. Muidugi käib selle juurde koolitus ja seletus, miks üks või teine asi tervisele kasulik on. Kuulan ega usu oma kõrvu!

Tervislikult on võimalik

Ettenähtud raha, 1,15 euro eest pakutakse siin kolme salatit ja kaht praecisandit, isegi kolme sorti vett. Samal ajal kui teise suurtoitlustaja teenindatud koolisöökla laualt leiab ühe viletsa salati ning makaronihunniku vahelt

kolm lihakildu ja neli porganditükki.

Professionaali kiire arvutus ütleb, et lõuna ajal jõuab siin taldrile 80–90 sendi eest toorainet, nagu seadus ette näeb. Too teine firma pakub lastele vaid keskmiselt 44 sendi eest toitu. Sealt see erinevus tulebki. Kui alatu! ei suuda ma olukorda kuidagi normaalseks pidada.

Ent tore on, et pean seda vene kooli küllastades oma arvamusi mitmekordselt muutma. Esiteks ütlevad lapsed, et eesti keelt õppida pole üldse raske. Teiseks, et Eestis on väga tore elada ja kindlasti tulevad nad pärast kõrgkooli siia tagasi (“Ülikooli võiks ju välismaale minna?” küsivad nad minult ja muidugi olen nõus, misjärel hargneb pikk ja huvitav vestlus Eesti ja maailma kõrgkoolidest). Ja kolmandaks pean tunnustama, et ka suurtoitlustaja saab pakkuda sama head, rikkalikku ja tervislikku koolilõunat nagu kooli hingekirja kuuluvad kokad. Muide, see tulise nimega toitlustaja võidab igal aastal auhinnalisi kohti ka Tallinna Haridusametis korraldatud Tervisliku Koolipuhveti konkursil. Nii et tervis ja kvaliteet paistabki olevat nende missioon.

Järgmisena tuleb siia kooli kindlasti külla president, sest küsimusi tema kohta sadas lõpuks nii palju, et pooled jäid vastamata. Aeg sai lihtsalt otsa. Ent see oli hiiglama inspireeriv aeg. ☺

Napoleoni kook

1 ahjuplaaditais

Lehttainas:

- 500 g nisujahu
- 250 g võid
- 2 dl külma vett
- 1 muna
- 0,5 tl soola
- näpuotsaga sidrunhapet

Kihtide vahele:

- 400 g vaniljekeedukreemi
- pulbrit (müüakse poes)
- jõhvikamoosi

Varu taina valmistamiseks aega, see toimub mitmes etapis. Kõigepealt sõtku jahu, sool, vesi, muna ja sidrunhape sitkeks tainaks. Siis kata niiske rätikuga ja pane 0,5 tunniks külmkappi.

Valmista ette vahelerullitav või. Selleks sega pehmesse võisse 5 sl jahu. Ilma jahuta või hakkab rullimisel tainakihtide vahel libisema. Vormi jahuga segatud või 0,5 cm paksuseks ruudukujuliseks tükiks.

Rulli külmast võetud tainas võitükist veidi suuremaks ruuduks (servadelt

jäta pisut õhemaks). Pane võiruut nurgeti tainale. Tõsta taina servad ümber võitüki ümbrikutaoliselt kokku.

Rulli võiümbrik jahuga puistatud laual 1,5 cm paksuseks riskülilikuks. Keera see vaheliti kolmeks kokku ning lase rätikuga kaetult 0,5 tundi külmas seista. Pärast taina jahtumist korda taina kokkupanekut veel 3–4 korda.

Valmis lehttainas rulli 0,5 cm paksusest laiali. Lõika tainas neljaks osaks. Küpseta iga osa eraldi 250 kraadi juures umbes 12 minutit. Esimese seitsme minuti jooksul ära ahjuust ava! Lase põhjadel jahtuda.

Määri esimesele põhjale pulbrit valmistatud vaniljekeedukreemi. Pane teisele jõhvikamoosi, siis kolmandale ja neljandale jälle keedukreemi.

Pudista küpsetatud tainaservad peeneks ja puista koogile. Seejärel lase koogil paar tundi külmas seista ja asu sööma.