

# Särtsu täis sööklakokad

Jõulukuul külastame koos **Evelin Ilvesega** Valga Põhikooli, mille särasilmised kokapiigid on koolisöökla konkursilt viinud kaks aastat järjest koju kõige innovaativsema koolitoidu preemia.

Tekst: EVELIN ILVES  
Fotod: HELE-MAI ALAMAA

**M**ullu, kui parima koolisöökla konkursil auhindu jagati, torkasid teiste kokkajate seast silma kaks imeilusates kokamütsides, napilt kahekümnendates nägusat piigat Valga Põhikoolist. Sain neile siis kõige uuendusmeelsema koolitoidu auhinna anda ning hoogne pilt tollest mälestusväärsest päevast ripub rõõmsasti Ärmal kodus seinal.

Et julged katsetajad **Merli Vares** (24) ja **Mari Kunder** (24) ka tänavu kõige innovaativsema koolitoidu auhinna koju viisid – kala-köögiljajaspupi eest –, oligi otsus valmis: aasta pimedaimal ajal kiikame sellesse Lõuna-Eesti kooli, kust leiame kindlasti särtsaka 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 tillukesest maakoolist on siin asi kaugel.

Jõuan juba mõttes pealinnastumise nüristavat mõju kiruda, kui kuulen direktori kiirest 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 võimalikult tugev kohalik gümnaasium. Selle uhke maja peaksidki tulevikus vallutama gümnaasistid. 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 halliks ja lõhki. Aga justkui nõelasilmast tulnud ühine kodu alles sündivale uuele koolile on seda väärt.

Tarmo Post ütleb, et pelga ühendamisega uut kvaliteeti ei sünni, ent tema unistustes saab Valga Põhikoolist kindla väärtuskasvatusega haridusasutus. Eeskujuks Vanalinna Hariduskollegium. Päril 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 ja sõnakate lastega lõpuks sööklasse siirdume, võtavad meid vastu tuttavad 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 vaaritamata. 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 piigal ka veel siis, kui pärast sellesama Valga Põhikooli lõpetamist kohalikku ametikooli kokaks õppima asuti.

Üks daamidest, **Reet Kunder**, tutvustab end seepeale sooja naeratusega 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.

Emal Reeda sõnul hakkas nende firmal erilisel hästi minema just siis, kui noored mõni aasta tagasi tööle tulid. Vanad tegijad ei saanud kuidagi nõukogude aja kommetest



pildiallkiri siia

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 värse salativaliku eest andsid aga kooli õpetajad juba esimesel aastal kokkadele tänukirja, mis uhkelt söökla seinal ripub. Tunnustus on nii innustav!

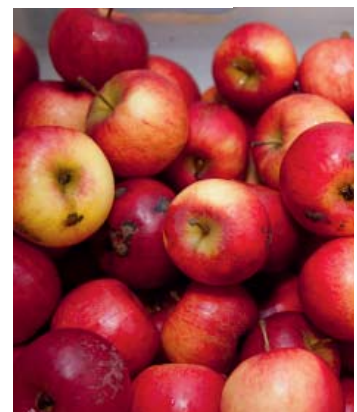
### Loomaliha sealiha asemel

Dr Põdra sõnul on proua Kunderi ettevõtte terves maakonnas silmapaistev. Kui aktsiaseltsid ikka kasumit 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

► pildiallkiri siia Ecte min vulla conullaore exercil in erit iustie dunt ad molore vulla am quisiss equatue elessim zziure ea feugue

liigne sealiha tarvitamine pole sugugi tervislik. Tasapisi on ta ka oma köökides pea täielikult loomalihale üle läinud. Ta seletab, kuidas gümnaasiumis on sealihatoitude serverimiseks



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 kehas, arutleb Reet ning lisab, et mingi radikaal ta süiski pole. Frikadellides on sealihha sees, kuid lihapallid, mida nad ühelt kohalikult väikeettevõtjalt ostavad, teeb too mees hoopis korralikust kanalihast.

Seni vaikselt nurgas seisnud majandusjuht **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 puudutame, kuuleme, et kerge pole kellelgi. Kuigi ReMa Köögid võitis tänavu ka venekeelse põhikooli toitlustamise konkursi ning sai seega 400 tänuliku sööjat juurde, on lõunale antav summa juba neli aastat sama – 1,28 eurot. Riigi toetusele maksab 40 senti

juurde Valga linn. Laste taldrikule jõuab kogusumma umbes 77 senti, mis on erafirma poolt äärmiselt vastutustundlik tulemus. Ülejäänud kulub paljudeks, kütte-vee-elektri peale. Hinnad aga on üha tõusnud.

Hoolimata sellest on Reet alatasa puhtamat ja paremat toorainet ostunud. 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 kohalikud, kõrvitsad ja õunad tulevad kooli aiast. Sõstramahlad tehakse lausa Reeda enda koduaia marjadest. Maitserohelist saadakse samuti sealt nii kaua, kuni ilmad lubavad. Ja mulle meenub Vahur Kersna pingisaatest lugu legendärsest koolikokast, kes õpilaste parema tervise nimel isegi oma talus loomi pidas. Pole kullateraga inimesed 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 + 1–1,5 lk 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, puljongikuubik ja pisut soola. Puhasta ja püreesta kõrvits. Vahetult enne supi valmimist lisa püreestatud kõrvits ja konservherned. Maitse viimistle tilli, peterselli ja estragoniga. Serveeri kuumalt. Naudi ka järgmisel päeval!

### Kooli jõululaud 2012

Mullu tegid Merli-Mari kooliperele jõuluüllatuse, maitsestades kanakoivad 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 lemmik – omaküpsetatud piparkoogid. Nagu alati!

