



Miks vikerkaar teeb õnnelikuks?



Tartu Maarja Koolis õpivad väga erilised lapsed, kes on meistrid kunstis ja käsitöös, kuid olmeoskusi peavad alles usinalt omandama. Evelin Ilves käis neil külas ja maitses ka kohalikku koolitoitu.

TEKST: EVELIN ILVES

FOTOD: HELE-MAI ALAMAA

Tartu Maarja Kool

Maarja kool on munitsipaalkool, kus õpivad toimetuleku- ja hooldusõpet vajavad lapsed. Kooli rajas 1994. aastal lastearst ja puuetega inimeste koja esinaine Anne Daniel-Karlsen, kes oma USA-kogemusi kasutades ning šotlasest juristi Adrian D. Wardi abiga aitas muuta Eesti seadusandlust nii, et kõik puudega lapsed muutuksid koolikohuslasteks.

Koolis õpib 84 last, neid õpetab 37 õpetajat (personali on kokku 45 inimest). Siin kasutatakse waldorfpedagoogika õppekaval põhinevat ravipedagoogikat.

Maarja kool annab üheksaklassilise põhihariduse. Lastel on õigus taotleda kolme lisaõppeaastat käsitöökoolis õppimiseks.

Paljud kooli lõpetanud on elama asunud vanemaite initsiatiivil loodud Maarja külla. Loomisel on teine samasugune küla Maarja Päikesekodu. Noored saavad oma oskusi rakendada kooli juurde loodud tugikeskuses, kus meistrite juhendamisel on võimalik toimetada vaibakudumis-, keraamika- ja viltimiskojas ning suvel tegelda arendatavas kooliaias aiandusega.

▲ Õpetajad söövad koos lastega, seletades ja abistades, keda vaja.

Astume Tartu Hiinalinna naabruses paikneva, 1847. aastal ehitatud Jaama mõisa maalilisse sisehoovi. Kunagi asus siin teenindusmõis, mis varustas piirkonna haiglaid kõige vajaliku. Muu hulgas kasvatati ja vaaritati siin hospitaalide asukate toit ning veeti siis hobuvankritega iga päev laiali. Täna on need hooned tulvil lapsi. Veel vaid tallis-tõllakuuris sisse seatud söögisaal mäletab toda rohket toidutegemise aega.

Maarja kool – esimene omataoline

Koolimaja riidehoius käib tasane sagin. Üks pois küünitab nagi poole, et palitut kätte saada, teine püsib pikemat aega saapapaelu kinni siduda. “Tasakesi, kuhugi pole kiiret, paneme nüüd nõõri sealt järgmisest august läbi,” õpetab noormehest abiline väikest poissi, kelle käed kuidagi sõna kuulata ei taha.

Tartu Maarja Koolis toimub õppetöö ka riidehoius ja tualetis, vahetunnis ja pärast tunde. Sest siin õpetatakse lisaks raamatutarkustele ka igapäevaseid



olmeoskusi, mis tervetele lastele justkui iseenesest külge jäävad, kuid mida intellekti- ja liitpuudega lapsed usinalt harjutama peavad.

Kui perre sünnib puudega laps, on see alati šokk. Kuid küsimuse “Miks meile?” asendab →

→ elu kiiresti teisega: “Kuidas edasi?”. Paljud üliharuldaste ja geneetiliste haiguste, ka Downi sündroomi, epilepsia ja autismi all kannatavad lapsed, kel mõõdukas, raske või sügav intellektipuu, jäid nõukogude ajal ilma igasugusest koolitusest. Nad varjusid kodudesse ega saanud osa rõõmust, mida pakub oskus lugeda ja kirjutada, teha käsitööd või käia reisimas.

Maarja kooli laste lemmik: leivakreem virsikutega

Viiele

150 g leiba

250–300 ml õunamahla

125 g suhkrut

200 g konservvirikuid (või 100 g rosinaid) maitse järgi kaneeli

Pane leib mahlaga 2–4 tunniks pehmenema. Tükelda virsikud (kui kasutad rosinaid, pese need ja pane likku). Tõsta leivasegu potti ning lase vaikselt tulel haududa, vajaduse korral lisa mahla. Lisa ka suhkur ja maitse järgi kaneeli. Lõpuks pane juurde virsikud (või rosinaid), hauta veel 20–30 minutit. Klopi kreemjaks. Serveeri piima või vahukooriga.



Tartu Maarja Kool on esimene omataoline haridusasutus taasiseseisvunud Eestis, kus hakati 1994. aastal õpetama 18 sellist last, kelle lastetohter **Anne Daniel-Karlsen** Tartumaa kodudest üles leidis.

Südamega õpetajad

Suurte akendega koolitoad on valgust täis. Põrandaid katavad laste meisterdatud kaltsuvaibad, akende ees ripuvad isetehtud kunstilised kardinaid ning kõikjal leidub vahvat keraamikat. Tunne on pigem



▲ **Muheda Ilona Kriisa** käes töö lendab. Ühe käega teeb magustoitu, teisega püreestab neile, kes närida ei oska.

▼ **Vaiba- ja keraamika-kojas õpetatakse lapsi ning pakutakse vilistlastele eneseteostust.**

kodune kui kooli moodi. Samasuguse päikselise ja koduse olekuga on ka inimesed, kes siin töötavad.

Alates kooli esimesest päevast tänaseni on siin kaks “veteranõpetajat” **Monika Kiho** ja **Ann Särev**, kes 1990ndatel Soomes waldorfpedagoogikat õppisid. Ka hollandlane **Cornelis Lakeman** on koolis kaugelt üle 10 aasta ametis olnud ning pälvinud laste armastuse tänu oma erakordsetele algatustele. Ta kasutab kõneravis muusikat, tõi kooli värvivarjuteatri ega ole pidanud paljuks tualetti tõeline *camera obscura* (pimekaamera) üles seada. Toda ilmaimet tahame meiegi näha, ning teel tualetiseina puuritud peenikest auku ja sealt vastasseinale tekkivat mõisahoonet kujutist kaema minnes seletab Cornelis lõbusalt, kuidas ta lastele elust enesest näiteid tuues füüsilist õpetab.

“Muide, kas teate, miks me tunneme end nii õnne-

likuna, kui näeme vikerkaart?” küsib õhinasse aetud külaliste selja tagant äkki koolijuht **Jaanus Rooba**. Ja vastab ise: “Vikerkaares on olemas täius, kõik spektri värvid, kõik hinge kvaliteedid. Näiteks roheline on rahu, punane initsiatiivi ja valge puhtuse värv. See tasakaalustab meid, tekitab hinge harmooniatunde.”

Meile oli uudis

ka see, et mööda põrandale joonistatud sirget joont käimine aitab hiljem paberile sirgema kriipsu vedada. Või et mööda A-tähte kõndimine muudab selle pookstavi vihikusse kirjutamise lihtsamaks.



Meistrid käsitöös

Siin koolis peab olema kõik lihtne ja selge, sõna otseses mõttes puust ja punaseks tehtud, ütlevad pedagoogid. Sestap ei kasutata palju keerulisi jooniseid, pilte ega filme. Kõike õpitakse tegema käitsi, nii kokandus- kui ka näiteks bioloogiatus.

Kui lapsele kantakse lauale leiva- ja kurgiviilud, kust ta teab, milline näeb välja terve leivapäts või värske kurk? Elu mõistmiseks ja austamiseks on vaja tunda kogu eluringi: kuidas mullast võrsub vili ja kuidas sellest lõpuks tuleb võileib. Seda kõike õpivad Maarja kooli lapsed varakult kooli aian- duse- ja kodundustundides, köögis ja kooliaias. Nad katavad ja koristavad ise sööklas laud ning lõovad kaed külge kõikides majapidamistöodes.

“Tõsi, meie kooli lapsed ei saa kunagi täiesti iseseisvalt hakkama,” möönab koolijuht. “Neil on raskusi üldistamisega, abstraktse mõtlemisega, ka rahaga ümberkäimisega. Aga nad on väga andekad käsitöös, lausa meistrid. Ja seda tulebki arendada.”

Osad kooli lõpetanud noored on edukad grupikaupa koos töötades, vajades vaid vähest tuge, kirjeldab koolijuht elu Maarja külas. Noored koristavad, valmistavad süüa, kasvatavad juur- ja köögivilju ning teevad käsitööd, sporti ja muusikat. Ning mis kõige tähtsam – nii on neil võimalus elada õnnelikku ja täisväärtuslikku elu. Kahjuks tulevad seadused elule visalt järele. Kiiresti oleks vaja toetatud töö kohta käivat seadusandlust, mis lahendaks paljude puudega noorte tööprobleemid, on Jaanus Rooba südames uus suur unistus.

Üks kokk, viis menüüd

Enne lahkumist läheme koos õpilastega lõunatama, et teada saada, kuidas sünnetele lastele kooliköögis just too õige ja tervislik menüü kokku pannakse. Oma imestuseks ei leiagi me eest midagi erilist. Kuigi kokk peab valmistama korraga 4–5 erimenüüd, on plüüdi taga kõigest üks daam, **Iiona Kriisa**, ning nõudepesutoas tema ainus abiline **Liia Oras**.

“Suhkrut me peaaegu ei kasuta. Magustoiduks on enamasti puuviljad. Liha on hoolikalt kontrollitud, et poleks hormoonide või ravimite varal kasvatatud. Piimatooted pärinevad Pajumäe mahetalust ning sügisest hakkavad Tartumaa mahetalust tulema puu- ja köögiviljad,” loetleb kooliarst **Helle Känd** põhimõtteid, mille järgi Maarja kooli köögis toimetatakse.

Ta lisab mõnevõrra üllatava klausli, et nii nagu tuleb toita diabeetikuid, võiks toita kõiki lapsi – tänapäeva suhkruhaigetele on kõik tervislik mõõdukas koguses lubatud. Töödeldud, rafineeritud ja suhkrustatud tooted või poolfabrikaadid siia nimistusse mõistagi ei mahu. Ja justkui kinnitades reeglit “laps armastab seda, mida ta on harjunud sööma”, hüüavad Maarja kooli lapsed inimeseõpetuse tunnis minu küsimusele vastates, et neile meeldib üle kõige salat ja puuvili. ☺



Nautigem rõõmuga! Goditi il formaggio!

Valio Forte juustud on Eesti ja Itaalia juustumeistrite ühine looming, mis valmib Võrus parimast kodumaisest piimast ning laagerdub Parma linna juustukeldrites.

Valio Forte sobib suurepäraselt pastade ja pitsade peale, risotode ja suppide sisse, samuti kastmetesse, salatitesse ja paljudesse muudesse roogadesse.

„Maitsva söögi valmistamiseks ei pea järgima keerulisi retsepte. Piisab lihtsast pastast, salatist või supist ning tükikesest võrratust Valio Forte juustust ja maitsev eine ongi laual! Just seepärast leiabki meie külmkapist alati Forte juustu, mis annab toidule ülimalt mõnusa maitse!”

Valio toidublogijad Jaanika ja Signe

Vaata väärt retsepte www.valio.ee