Эвелин Ильвес

Однажды красивым зимним днем журнал Pere ja Kodu вместе с Эвелин Ильвес побывал в гостях у повара усадебной школы Вяэна Яаники Рист, завоевавшей звание лучшего школьного повара, чтобы поздравить ее и отведать ее вкусного супа.

Одним кристально чистым утром, двигаясь в сторону Вяэна, размышляю по поводу парадоксов профессии повара: почему шеф-повара изысканных ресторанов, которые кормят небольшое количество людей, имеют в обществе статус звезд, а те, кто кормит тысячи человек, остаются за заднем плане?

Но что если бы хороший повар с золотыми руками и добрым сердцем приветствовал учеников в столовой в элегантном поварском колпаке и длинном шефском переднике, желал бы им приятного аппетита и потом спрашивал у детей, вкусно ли было? В учительской детского сада/основной школы Вяэна нас приветствует именно такой мастер – лучший школьный повар прошедшего года Яаника Рист.

И хотя в усадебной школе Вяэна дети всегда получали хорошее и здоровое питание, еще два года назад Яаники на этой кухне не было. Годы экономического спада оставили и ее без работы, заставив день за днем заполнять резюме и предлагать свои услуги ресторанам. «Я не пыталась попасть в самые изысканные, но опыт пробной работы научил тому, что за обещанием предложить свежеприготовленное обеденное жаркое очень часто стоит вопрос: с пылу с жару, но из насколько свежих продуктов? Они же никогда не знают, сколько будет посетителей, поэтому сырье покупается заранее. Часто бывает, что перед приготовлением повар должен почувствовать, нет ли у этого куска опасного запаха или он уже стал склизким...». Компания, собравшаяся вокруг кофейного стола учительской в усадебной школе, многозначительно молчит.

Где лимонад и котлеты?

Сырье, которое используется на кухне школы Вяэна, свежайшее. Но получить его не так просто, как может показаться, глядя из одного находящегося в пригороде столицы учреждения. «Мы – пригородное захолустье», – улыбается Яаника, которая вечерами после работы проводит с детьми велосипедные тренировки.

Возможно, именно потому в учительской царит такая непринужденная и свободная атмосфера, что здесь физическое воспитание не считается менее важным, чем математика или английский язык, а школьный повар не воспринимается как просто кухарка, мнение которой интересно только ей самой. Пирет Юрна, которая руководит этой школой только с начала прошлого года, является бывшим учителем физкультуры этой же школы, которая не оставила мысли однажды снова надеть спортивный костюм – когда полностью освоится с новой должностью. В свободное от работы время она тоже руководит спортивным кружком – учит детей плавать. Так что в нерабочее время они с Яаникой коллеги.

Представляющаяся как помощник повара Катрин Ноодапера (должность которой на сайте школы в интернете звучит все же как завхоз) приглашает нас всех на кухню, чтобы посмотреть, как на самом деле готовится вкусный и полезный для здоровья обед за 78 центов, которые государство выделяет на обед каждого ребенка. «Волость нам ничего не добавляет, но повар и его помощник получают от школы зарплату, и государственная дотация полностью идет на сырье, как и предусматривает закон», – говорит директор школы.

Конечно, дети спрашивали и у Яаники, почему нет лимонада и котлет. «Котлеты можно самому разогреть дома, если у мамы с папой нет времени», – отвечает в таком случае Яаника. «Чтобы сварить макароны и сосиски, не нужен диплом повара. Питание – это прежде всего здоровье».

Яаника складывает перед нами свои ладони: каждый ребенок должен получать ежедневно пять горстей фруктов и овощей. Она старается дать детям своей школы не менее трех из них.

Школе свою грядку или яблоневый сад?

Яаника пытается вытащить из-под стола гигантскую тыкву, чтобы показать нам, как иногда и родители помогают разнообразить меню детей. Этот рыжий гигант как раз и является подарком от одной семьи.

Яаника рассказывает с горящими глазами о том, как многие посетившие ее кухню повара из других школ не могли поверить, что из тыквы можно сделать великолепный манный мусс, добавив лишь чуточку лимонной кислоты или сока, и что дети просто любят овсяно-тыквенную кашу.

И правда, в меню на неделю каждый может прочитать, что и каша здесь – это не просто вода и хлопья, а ржаная каша, например, делается с яблоками и манная каша – с шоколадом. Любимое лакомство всех детей – картофельное пюре – готовится, конечно, из очищенного картофеля с настоящим маслом и молоком. Как раньше у бабушки.

Сколько вы используете эстонских продуктов? Это я перевожу беседу в очень чувствительное русло. Столько, сколько возможно, получаю ответ, но в первую очередь повар должен все же смотреть на цену, отмечает мастер, которого дети часто приходят благодарить прямо на кухню со сделанными ими самими открытками, цветами и объятиями.

«Одно время казалось, что все импортное лучше. Так забылось свое, настоящее и самое полезное», – говорит Яаника грустно. Она считает, что старые хуторские рецепты сегодня являются замечательным и новым вызовом для кулинаров. Она знает, что у Табасалуской школы есть друг-хуторянин, который выращивает все необходимые корнеплоды. С хутора также привозят ягоды и яблоки, а также зелень. Она тоже хотела бы видеть сотрудничество школы с местными крестьянами. «Раньше они приходили предлагать свои продукты, но тогда говорили – нельзя. Теперь можно, но больше никто не предлагает», – повар неподдельно грустит. Раньше почти при каждой школе был огород, и эта традиция достойна того, чтобы ее возродить, считает Яаника.

У овощей, которые выращены здесь, не говоря уже о яйцах и мясе, совершено другой вкус. Качество фарша, произведенного на большом мясокомбинате, понемногу падает (его можно определить по комкам: чем больше их появляется на сковороде при жарке, тем больше в фарше костной муки и тем меньше мяса, делится секретом Яаника). Повар также обнаружила, что творог теперь вовсе и не творог, он в большой части состоит из содержащего трансжиры растительного жира и множества добавок. За счет здоровья здесь уступок не делают, эти продукты исключены из меню. Да, творожных блюд дети в Вяэна теперь получают меньше.

Рыбный блин с брюквой и морковью

Но все же – что вы такое делаете, что дети любят рыбу и овощи? Я задаю вопрос, который никого не оставит равнодушным. «Для ребенка важно, что он видит, а не то, что там где-то внутри».

Дети любят чистые вкусы, например, капустные и морковные салаты всегда идут лучше раздельно, а не в смешанном виде. Если же делать суп, то очень нравится суп разноцветный – хотя бы три разных вида овощей, щепотка зелени тоже необходима. Манную кашу всегда едят с удовольствием, а вот белую пшеницу в Вяэнаской школе просто так не предлагают. И нам приносят к обеду черный хлеб, а макароны Яаника приготовила в школе впервые лишь через год после начала работы. «Просто не подумала о том, чтобы приготовить макароны».

Одним из любимых детьми десертов стал золотисто-желтый манный мусс, который готовится так: равное с количеством манки количество тыквы тушится до мягкого состояния в небольшом количестве воды, добавляется немного сахара и щепотка лимонной кислоты, затем манная крупа, смесь доводится до кипения и взбивается. Как вкусно, мычу про себя и думаю, что это можно предложить любому гостю.

Одно из блюд, принесших школьной столовой победу в конкурсе, – суп из свежей капусты с фаршем – возник совершенно случайно. В тот день забыли заказать мясо, но в холодильнике в запасе был фарш. Так и появился этот суп, который по желанию детей остался в меню.

По дороге обратно в Таллинн все же возникает сомнение в том, что дети обожают приготовленное на сковородке блюдо из салаки с брюквой и морковью, что за такие маленькие деньги можно готовить только из свежих продуктов (ни одного замороженного продукта, включая рыбу, ни одного полуфабриката, никаких кубиков) и что домашняя кухня в школьном меню – это реальность. Невероятно, но факт. Красиво и вдохновляюще.

Меню усадебной школы
28.11 – 2.12.2011

Понедельник хозяйки усадьбы
соус из фарша, гречка, салат, хлеб, кефир и фрукты

Вторник хозяина усадьбы
борщ из квашеной капусты, хлеб, кисель с йогуртом, молоко, овощи

Среда молодого барина
Гуляш, картофель, салат, хлеб, молоко, фрукты

Четверг молодой барыни
куриный суп с клецками, хлеб, бананово-творожный мусс, свежая капуста

Пятница гувернанта
жареная рыба, картофель, огуречно-йогуртовый соус, хлеб, молоко, фрукты

Что мотивирует хорошего школьного повара?
Яаника Рист:

Дети непосредственны, их благодарность настоящая и искренняя.
Признание коллег и родителей.
Возможность использовать свежее сырье. Мечта – свой школьный хутор!
Курсы – их могло бы быть для школьных поваров больше.
Уютная столовая и красиво накрытые столы.

Хорошая еда рождается в сотрудничестве с детьми
В Вяэна часто спрашивают, вкусно ли и чего хочется. Дети начали высказывать свое мнение уже и без вопросов. Маленькая школа дает возможность по праздникам обедать всей школой. Так все дети получили возможность высказать свои пожелания по поводу рождественского меню. Рождественскую пиццу в этот раз не приготовили, но, например, предложенные 9-летней Марией Тынисберг карамелизованные яблоки стали именно той новой идеей, которая во время прошедших праздников реализовалась в Вяэнаской школе в десерте.

Любимое блюдо детей, принесшее победу в конкурсе

Блин из салаки (на четверых)

Потребуется:

80 г моркови
80 г брюквы
80 г паприки
80 г репчатого лука
40 г лука-порея
200 г салаки
1 яйцо
40 г пшеничной муки
60 г молока
растительное масло
соль, сахар
немного имбиря и укропа
сыр, чтобы посыпать сверху

Очистить брюкву, морковь, репчатый лук и паприку, нарезать на маленькие кубики. Разобрать на полосы порей. Натереть имбирь. Обжарить овощи в масле, начиная с брюквы и моркови, добавляя к ним лук, паприку, порей и имбирь. Филе салаки обжарить отдельно и потом ее в овощную смесь. Посолить.

Из молока, яйца и муки приготовить блинное тесто. Пособить и добавить сахар. Вылить тесто на противень и накрыть его смесью из рыбы и овощей.

Выпекать при 200 градусах 12-15 минут. Посыпать готовое блюдо сыром и укропом. Подавать теплым.