

Эвелин Ильвес

Мы с Эвелин Ильвес предприняли невероятно долгое путешествие в Пылвамаа, чтобы увидеть, как одна простая эстонская школа каждый день предлагает детям на обед экологическую сетускую еду. Причем поварами там работают молодые сетуские женщины, чьи изысканные лакомства от фирмы Kolme Sõsara Hõrgutised и послужили основой для этой удивительной истории.

Увиденные по телевизору старания Джейми Оливера вновь приобщить школьников британской школы к свежей и здоровой еде были веселыми и пугающими. Особенно странными показались кадры о родителях детей, которые тайком передавали своим «проголодавшимся» отпрыскам через школьную ограду картофельные чипсы и пакеты с гамбургерами. Шутки шутками, но дети из небольшой школы Йоханнеса, находящейся в деревне Росма Пылваского уезда, как и воспитанники детского сада, тоже были встревожены прошлой осенью, когда школа решила перейти на местную экологическую пищу. «Можно ли вообще будет наесться, когда эти сетуские сестрицы придут со своей полезной для здоровья провизией?», думали они.

Три сестры Виссель

«Десять лет назад Трийн (33) не умела делать ничего, кроме картофельного пюре с крупой», обронила средняя из трех сетуских сестер Виссель, Керти (31), обладательница диплома Тартуского университета по социологии, единственная из них, увлеченно готовившая уже с самого детства.

В то время как Трийн, будучи дипломированным историком, подалась из Тарту в Сетумаа, по ее словам, из чистой романтики, Керти еще немного продержалась в Таллинне в Хансабанке, но недолго. Как только появилась возможность получить работу советником в Вырусской городской управе, она вернулась из столицы домой.

А когда и младшая сестра Кадри (26) вернулась в родной Вырусский уезд после обучения в Вильяндиской академии культуры по специальности текстиль, как раз подошло время для того, чтобы втроем предпринять что-нибудь необычное.

«Это было в 2007 году во время Дней Сетуского королевства, когда мы спонтанно решили, что можно было бы поехать туда со своей палаткой продавать испеченные дома пирожки и пирожные», рассказывает Керти о начале Большой Аферы сестер. «Это было так захватывающе: неделю стряпания с утра и до самого вечера, а потом сложить палатки, посуду, скатерти, детей и – вперед!

Их весьма необычная в то время выпечка из муки спельты, ячменной и ржаной муки оказалась настолько популярной, что потихоньку стали поступать заказы. В следующие Дни королевства три сетуских сестры принимали в своей палатке уже глав государства. Затем поступило первое предложение по организации кейтеринга. «Подумать только, 400 человек, открытое мероприятие организации ANDRAS... Разумеется, мы не сказали уездному старейшине, что никогда раньше не делали ничего подобного. И что посуды у нас тоже нет», – смеется Керти и объясняет, как она целый месяц готовилась к тому мероприятию и почему из тартуских центров вторичного использования вдруг исчезла вся посуда.

«Ну да, у нас до сих пор вся посуда разная», – улыбается Кадри и ставит на чайный стол школьной кухни те самые знакомые чашки-тарелки с пестрыми цветочками из далеких 1970–80-х.

Серьезные умственные усилия и комбинирование

«По сравнению с питанием школьников кейтеринг – довольно простой бизнес», – вдруг делает удивительное заявление Трийн, которая в школе Йоханнеса в основном хлопочет за плитой. «Если ты не идешь по пути наименьшего сопротивления и хочешь предложить детям действительно вкусный и полезный для здоровья обед, это будет означать серьезную умственную работу и комбинирование».

И в этой школе раньше предлагали рыбные бургеры, сосиски и макароны. «Меню может оставаться таким же, но еда, включенная в него, совершенно другая. Например, в рецептах программы Nutridata (интернет-программа контроля питания Института развития здоровья – прим. ред.) в рецепт борща входят бульонные кубики, сахар и уксус. Однако мы ничего подобного не используем – эти продукты не полезны для здоровья детей», – недоумевает Трийн.

Испеченный своими руками хлеб был в новинку многим детям, а некоторым показалось, что цельнозерновой хлеб очень трудно жевать. Для повара дети – это честный, иногда даже слишком честный, но в то же время доставляющий и много радости народ. Если не нравится – прямо так и скажут. «Но когда ты видишь, что какой-нибудь ребенок, сам тоньше осинового листа, который кроме картошки и голых макарон действительно ничего не ел – просто не пробовал – впервые подносит ко рту ложку с твоими тушеными с мясом овощами или рыбной подливкой и начинает есть... это самый счастливый день!». Все три сестры светятся от счастья.

Экологически чистая еда вполне возможна

Тайком заглядываю в кухню, оборудованную в задней комнате более чем столетнего бревенчатого дома – родного дома нашего известного деятеля просвещения Йоханнеса Кяйса – где под плитой, что топится дровами, приятно потрескивает огонь. Резким контрастом на противоположной от дровяной плиты стене стоит и подмигивает своими синими глазами мечта всех профессиональных поваров – новехонькая комбинированная плита, которая готовит на пару, на гриле, варит и запекает. Эта плита оказалась в этом доме благодаря пожертвованиям, собранным от футбольного матча поваров высшего разряда Chef's Cup, средствам от продажи изготовленных детьми поделок и финансированию программы Leader.

Как же вы все это делаете, спрашиваю я, уже не знаю в который раз, так как постоянно слышу, что на крохи государственных денег невозможно готовить здоровую школьную еду. А использовать местное сырье – и подавно. Керти еще раз терпеливо пишет мне в электронном сообщении: «Да, наши дети едят настоящие мясо и рыбу, купленные у местных хуторян органические корнеплоды и яйца, молочные продукты, коричневый рис и макароны с хутора Нопри (мы совсем не используем белый сахар, никаких кубиков или полуфабрикатов). Да, мы сами печем цельнозерновой ржаной хлеб на закваске, раз в месяц делаем также булку из спельты. Сладкий пирог бывает раз в неделю, а в детском

саду каждое утро сами размалываем из зерна хлопья для каши...».

Невероятно! Керти добавляет, что организация делопроизводства, поиск партнерских хуторов – это одноразовая работа, дальше все идет проще.

Неожиданно заглянувшая в кухню девятилетняя Пяйкерийн, дочка Трийн, сообщает в продолжение беседы, что рис и пшеница спельта, выращенные на возделанном бороной-суковаткой ими же самими кусочке земли, высохли. Скоро они смогут пойти на мельницу молотить муку, и тогда... тогда мама обещала научить всех, как из нее сделать хлеб. У этих детей никогда не возникнет неверного представления о том, что еда привозится с завода.

Дети, растущие в другом темпе

Мы еще долго сидим за кухонным столом, разговаривая о вальдорфской педагогике, которую, если процитировать слова прежнего министра образования Тыниса Лукаса, в этом доме называют «экологической педагогикой». О том, что в этой развивающейся сумасшедшими темпами жизни детям уже не остается времени на то, чтобы расти, а именно это хотят предложить в этом маленьком и уютном школьном здании с 47 школьниками и 28 воспитанниками детского сада. Времени на то, чтобы расти, замечать красоту и времена года, соотносить себя с природой и миром. Времени на то, чтобы вырасти человеком, цель которого заключается не в достижении карьерных высот, а скорее в том, чтобы быть счастливым, а также здоровым и радостным в том числе и во второй половине своей жизни.

Я понимаю, почему в эту школу приезжают дети, живущие даже за 50 километров отсюда, всего из 11 волостей. При переезде из больших городов в сельскую местность аргументом для смены места жительства тоже стали именно школа Йоханнеса и детский сад в Росма.

Но как же вам, сестрам, удастся себя прокормить, и что держит вас, полных энергии и задора людей с хорошим образованием, здесь, в каком-то столетнем школьном здании?

«Фирма Kolme Sõsara Hõrgutised – это наш общий бизнес. Кадри вяжет ковры, Керти делает выпечку на заказ, у нас есть овцы, хутор и...», – произносит Трийн и добавляет, что серьезную поддержку ей оказывает ее муж – экостроитель. «А для чего мы живем? Для того, чтобы сделать мир лучше! Если мы каждый день будем стараться, делать лучшую еду, красиво накрывать на стол, будем благодарными, изо дня в день будем учить тому же детей... ведь это останется с ними на всю жизнь. Мы изменим их мир».

Школа Йоханнеса в Росма

Школа Йоханнеса – учебное заведение, основывающееся на вальдорфской педагогике, созданное в 1989 году по гражданской инициативе. Школа имеет коллективное управление, и работа руководства не оплачивается. Как в некоммерческом образовательном учреждении учебный взнос в школе составляет 34 евро, а в детском саду 26 евро, большая часть расходов на учебную деятельность покрывается за счет государственного финансирования мест, а также из бюджета самоуправлений.

Просветительское общество MTÜ Rosma Haridusselts, штат которого составляет 20 работников, является одним из крупнейших работодателей Пылваской волости. Несмотря на это, город Пылва сообщил в самом начале 2012 года о том, что намеревается сократить компенсируемую плату за место для городских детей, посещающих местный детский сад, на 50%. Яркий пример неравного отношения к детям на местном уровне. Вдохновляющая гражданская инициатива, которую руководители государства считают столь важной, ввиду недальнорзоркой политики местных самоуправлений в действительности может оказаться в нелегком положении.