Эвелин Ильвес

То, как готовят домашнюю и здоровую еду сотне школьников, мы видели уже во многих милых сельских школах. А если школьников больше тысячи? Такое число пугает... Вместе с Эвелин Ильвес мы отправились на кухню Юриской гимназии.

Стоим перед огромным панельным зданием. Внешне в нем есть что-то напоминающее построенную в советское время гигантскую школу. От земли и до крыши диагонально проходят полосы окон – это деталь нового, по-молодежному озорного и модного общественного здания. Это здание стало вторым домом и местом работы для детей и взрослых, которых здесь в общей сложности больше тысячи.

Дети идут есть

В залитом солнечным светом фойе наш ожидает директор школы Мария Тиро, которую сопровождает президент ученического представительства Расмус Ристисаар (17) в безупречном костюме и с изысканными манерами поведения. Смятение в наших душах быстро исчезает. Скорее, кажется, что мы попали в какую-то высшую школу под опеку знающего традиции корпоранта.

Чтобы успеть к поварам до начинающейся через несколько минут обеденной перемены, направляемся прямо в столовую.

«Спасибо ничего не стоит» и «Путь к сердцу лежит через желудок», – сообщают веселые детские рисунки на ярких стеклянных дверях столовой. Едва успеваю подумать, как эти стеклянные двери выдерживают натиск трех сотен спешащих на обед детей, а они уже здесь.

Через мгновение после спокойного музыкального фрагмента, который оказывается выбранным учениками школьным звонком или призывом, столовая быстро заполняется детьми. И, что удивительно, двери остаются целыми и мы не пострадали, потому что дети не бегут сломя голову, а спокойно идут. И разделяются как атомы на три очереди. Через 10 минут все эти сотни уже сидят за столом.

Разговаривая позже с детьми, выясняем, что, например, для 15-летних девочек 35-минутный обеденный перерыв является приятным отдыхом, во время которого можно не просто спокойно поесть, но еще и поболтать с подружками. Как в кафе. И хотя столовая большая, благодаря своей со вкусом подобранной мебели и огромным окнам она похожа на просторный и шикарный lounge.

Школьная еда и эстонские праздники

Директор за обеденным столом объясняет нам, что питание в Юриской школе – это часть воспитания и образования. Ведь еда и правила поведения за столом представляют собой важную и красноречивую часть любой культуры. В школьном меню отражаются национальные традиции – в день годовщины Республики накрывается «шведский стол» и подается большой пирог, на Масленицу готовится гороховый суп, а в период Рождества предлагаются кровяные колбаски с квашеной капустой. Этот перечень можно продолжать, поскольку особые дни бывают каждый месяц. Директор школы лично обсуждает с поварами все связанные с едой детали и каждый вечер благодарит их за хорошую работу. Все это звучит для наших ушей как музыка.

Мы изучаем меню и не находим там ни одного блюда из полуфабрикатов. О том, как это достигается, нам рассказывает уже заведующая столовой Людмила Тоом, которая работает в этой школе уже четверть века и которой помогают повара Малле Мальк и Тийу Салумяэ. «Знаете, сейчас никаких проблем, заказываешь красивое, уже нарезанное мясо, овощи привозят очищенные. Картофель и морковь с сульфидами мы не используем», – расхваливает Людмила нынешние условия работы, вспоминая, как они много лет назад купили сразу половину свиной туши, сами ее разделывали и никак не могли найти применение салу.

Повара и подсобный персонал получают зарплату в школе, а выделенные государством

78 евроцентов полностью идут в котел в виде сырья. Директор школы с дипломом Таллиннского технического университета по специальности общественного питания знает каждый отрезок пути, по которому свежая и здоровая школьная еда доходит до учеников.

Люда добавляет, что ей такая организация нравится – в случае необходимости можно каждый день обсуждать вопросы с директором, для которого работа столовой не менее важна, чем происходящее в классе или в спортивном зале. «Мы не фирма, где тебе приказывают покупать самое дешевое. Мы заказываем сырье, которое имеет хорошее качество и которое мы хотим получить. Конечно, большое число едоков дает нам и больше возможностей для выбора». Хотя при анализе меню столичных школ может легко сложиться впечатление, что именно для большого числа детей невозможно приготовить свежую и качественную еду.

«Кашу мы варим с доставленным с хутора Парбо непастеризованным молоком, оттуда же поступает часть овощей и зелени. Квашеную капусту делают специально для нас, а варенье и соки Рынгу, как и смути из Кадарбику, детям очень по вкусу. Дешевое импортное мясо глубокой заморозки мы никогда не покупаем», – рассказывает Люда о запасах в своем холодильнике, которые послужат образцом для каждой серьезной домашней кухни.

Сестры-повара

Шутки шутками, но заведующая столовой Людмила, которая занимается народными танцами вместе с родителями, вынуждена потихоньку раздавать рецепты школьных обедов, потому что дети приходят домой и говорят, что те же блюда в школе вкуснее. И поэтому Людмила объясняет, что в соус с фаршем надо класть много лука и сметаны, а не муки, и что из свежей тыквы вместе с тертым яблоком получается замечательный салат, если туда капнуть немного лимонного или яблочного сока, добавить меда и корицы. Этот салат смогли попробовать и мы: что скрывать, теперь он часто встречается и в меню нашей семьи.

Сестра Люды работает шеф-поваром в Табасалуской школе, и сестры часто обмениваются рецептами и идеями. Они вместе ездят и рекомендуют друг другу сырье и

хуторян.

Да, поварское искусство Люды и ее команды можно назвать легендарным. Ее помнят и те, кто учился в Юриской школе пару десятков лет назад. Именно один из таких людей, нынешний советник президента, дал нам рекомендацию, когда мы искали нового кандидата в список хороших школьных столовых. И поэтому мы больше не удивляемся, когда и сегодняшние абитуриенты Юри смеясь говорят, что для них одно из лучших воспоминаний о школе – это еда. «Особенно паста с курицей!», – доносится с другого конца стола сразу от четверых.