

Эвелин Ильвес

Какова кухня и пища в единственной школе острова Муху? Может ли она конкурировать с Пядасте и Намасте? Эвелин Ильвес побывала там.

Несколько лет назад, ужиная на страусиной ферме Наутсе, я услышала, что Мухумаа втайне мечтает стать островом-гурме северных стран. Местом, где на одного жителя приходится больше всего хороших и самобытных мест питания. Местные жители умеют готовить просто божественно. На острове много поваров-любителей, но Мухумаа притягивает и истинных мастеров. Пядасте, Намасте, Наутсе и кафе Кала – эти названия знакомы гурманам не только в нашей стране, но и за рубежом. Как же протекает жизнь и работа в единственной школе острова, откуда выходят эти гурманы и мастера?

Хорошие местные продукты

52 деревни и немногим меньше 2000 жителей острова Муху могут содержать только одну школу. Основную школу, где обучается около ста учащихся. До уездного центра Курессааре, расположенного в 70 км, можно добраться менее чем за час, а чтобы доехать до столицы, которая находится на расстоянии 150 км, нужно иметь в запасе три часа, иногда даже целый день.

Когда мы познакомились с улыбающейся хозяйкой школьной столовой Майре Лийтмяэ, то первым делом постарались выяснить, сложно ли планировать питание детей на острове.

«Ну что вы, мы привыкли считаться с тем, что продукты привозят не каждый день. Мы максимально используем местное сырье», – говорит Майре и перечисляет производимые

на острове продукты, которые предлагаются в их школе ежедневно: «Изготовленные на Сааремаа школьный хлеб и мясные продукты (мы всегда следим, чтобы они были изготовлены из натурального мяса), картофель и овощи с местных хуторов, яблоки и тыква тоже.

Майре гордится, что они отвоевали право самим мариновать тыкву, и предлагает нам попробовать переливающийся золотистыми оттенками салат. «На первый взгляд всегда многое кажется недоступным. Но если постараться – все возможно!».

Так же и с привычками питания у детей. И в мухуской школе приходится каждую осень заманивать детей в столовую, поскольку обязательно найдутся малыши, которые ничего кроме вареной картошки или макарон не признают. Одна из поваров, Меэли Таргем, уже целых 44 года готовит детям пищу, к тому же она еще и потренировалась на своих пяти отпрысках. Уж она-то знает приемы, как заставить детей попробовать новые блюда. «Нужно их уговорить попробовать хотя бы одну ложку – и 90% детей будут это есть. Недостаточно просто положить на тарелку. С ребенком надо поговорить».

В маленькой школе все держатся вместе

Нужно также понимать, что для отказа от пищи могут быть разные причины. В маленькой общине в этом смысле легче, так как все друг друга знают. Например, родившийся в Италии и достигший школьного возраста мальчик не ходит в столовую, поскольку в Италии в основном не существует школьных столовых. Правда, там есть двухчасовой обеденный перерыв, во время которого дети идут кушать домой – в лучший в мире ресторан с бабушкиной кухней.

Тот самый мальчик спрашивает у меня позже, в скольких странах я посетила школьные столовые. И узнает, что я в курсе того, как обстоят дела в Италии. Он удовлетворенно вздыхает. Именно этот итальянский мальчик прививает галантные манеры в мухуской школе. Он всегда пропускает вперед учительницу, никогда не толкается, первым с улыбкой здоровается.

«Порядок у нас в общем-то строгий. Корректный внешний вид и поведение – это дело чести», – говорит обаятельный директор школы, учитель русского языка Андрес Антон, и отмечает, что кроме качественного обучения у него есть еще две мечты, связанные со школой: школьный сад и школьная форма с вязаным мухуским жилетом.

Маленький островок учит держаться вместе и помогать друг другу. Для многих детей большим примером является девочка, родившаяся без челюстной кости и руками и ногами, которые вдвое короче обычных, однако она участвует во всем наравне с остальными. В том числе, в уроках плавания вместе с мальчиками, будучи единственной девочкой в классе и имея протезированные конечности. Родители не разрешают делать ей поблажек, вот она и выполняет все наравне с другими. Слушает, сощурившись, мой разговор в зале о здоровье и первая благодарит поваров в школьной столовой.

Любимая еда – азу

Мухуским детям нравится в основном простая пища. Однако когда я пытаюсь выяснить, какое у них любимое блюдо, многоголосый хор называет экзотическое азу.

«Да, иногда мы изобретаем, стараемся предложить новые блюда. Например, тыкву в каше или оладьях дети уже ждут. Азу поначалу никого особенно не вдохновило, но вдруг стало нравиться старшеклассникам, и теперь мы его готовим пару раз в месяц. Ученики просят», – описывает Майре свою повседневную работу и добавляет, что в такой маленькой школе – около 100 едоков – хозяйствовать нелегко. Это несмотря на тот факт, что все получаемое от государства пособие, 78 центов на едока, идет прямо в котел, и зарплату поварам платит волость.

Мухуская школа – единственное место в округе, где готовят обед, поэтому его предлагают за умеренную плату также местным строителям, рабочим и служащим. 40 дополнительных едоков помогают лучше сводить концы с концами. Так же, как и организуемые в школьном зале торжества и похороны.

Сдабривающий беседу черным юмором школьный руководитель ситуацией доволен: у

них стопроцентная успеваемость, отличные учителя и ученики. И хотя мухуская национальная еда – кислая похлебка – современным детям особенно не по вкусу, учительница рукоделия и автор многих книг по вышиванию Ану Кабур всегда поддерживала в этой школе интерес к старой традиции – сложной и красивой мухуской вышивке.

Местом для фотографирования директор выбирает именно тот уголок фойе, где на стене висит прекрасный вышитый ковер, каждый квадрат которого выполнен очередным выпуском. И эти квадраты не заканчиваются, поскольку дети в Мухумаа рождаются, и школа будет жить. Будет жить счастливо.

Азу

На 4-5 человек.

Любимое блюдо ребятишек мухуской школы.

233 г мягкой свинины, 40 г томатной пасты, 33 г растительного масла, 77 г лука, 13 г пшеничной муки, 110 г соленых огурцов, 550 г картофеля, 2,7 г чеснока, 150 г воды или бульона.

Нарезать мясо брусочками и обжарить на сковороде, переложить в посуду для тушения. Добавить нарезанный лук. Добавить муку и прогреть. Затем положить томатную пасту, приправы и часть воды. Тушить мясо до полуготовности. Картофель почистить и нарезать секторами, поджарить до полуготовности и добавить в мясо. Добавить остальную воду или бульон и продолжать тушить. Перед самым окончанием тушения добавить тонко нарезанные ломтики соленых огурцов. NB! После добавления картофеля сильно не перемешивать.

Мухуская кислая похлебка

На 5-6 человек.

Вкусный и снова модный местный десерт.

- 1 л кефира или пахты
- 200-250 г пшеничной муки (желательно I сорта)
- ванилин
- сахар
- по желанию 1-2 ст. л. сливочного масла

Добавить в холодный кефир или пахту столько муки, чтобы при размешивании получилась масса с консистенцией 20%-ной сметаны. Варить на среднем огне, постоянно помешивая, до получения густой блестящей каши. Перед окончанием варки добавить ванилин, сахар и при желании масло. Подавать в холодном виде с молоком. При желании можно добавить изюм.

From MUNU Island

Всегда, когда кто-то говорит о Муху, вспоминается забавная история о яблочном саде мызы Пядасте. Во времена первой Эстонской Республики красные яблоки Пядасте были одними из важнейших продуктов, экспортируемых в Англию. Каждый уложенный в ящик плод был завернут в шелковую бумагу. На ней была всего одна надпись: From MUNU Island. Муху звучало как что-то очень далекое и экзотическое, отчего ценность яблок была выше, чем у большинства конкурентов. Это название не связывали ни с одной из северных стран. Оно звучало как-то очень тепло и сладко, томно и чувственно.

Недельное меню мухуской основной школы 26.–30.03.12 г.

Понедельник: Домашняя селянка, каша из рисовых хлопьев с клубникой, хлеб, молоко.

Вторник: Пиккпойс, картофель, сметанно-укропный соус, салат из маринованной свеклы, хлеб, молоко и питьевой йогурт.

Среда: Азу (со свининой с жареным картофелем), салат из свежих огурцов и помидоров, хлеб, молоко, какао и булочка.

Четверг: Борщ из свежей капусты с куриным мясом, сладкий творожный крем с клюквенным киселем, хлеб и молоко.

Пятница: Запеченный куриный шницель, картофель, соус (со сметаной и пряными травами), морковно-яблочный салат с соком, хлеб, молоко и фрукты.