Путешествуя летом по Эстонии, в сельской местности прямо у дороги можно купить много всего хорошего. Когда наступает июль, появляется клубника, черника, лисички. Август – время настоящего изобилия. Тогда уже идут яблоки, сливы, груши, малина, свежие овощи, а иногда даже виноград или абрикосы. Можно купить свежее молоко, копченую рыбу, косичку лука или мягкий березовый веник. Внимательный путешественник обнаруживает все больше указателей на маленькие придорожные кафе или приглашений понаблюдать за жизнью на хуторе.

Несколько лет назад мне впервые довелось послушать в Швеции лекцию представителя города Мальмё о том, как они постепенно перевели все социальное питание в городе (школы, детские сады, социальные дома и дома престарелых, больницы, воинские учреждения) почти полностью на местное сырье (88-90%). Тогда я подумала о том, чтобы попробовать сделать то же самое у себя на кухне. Мы так или иначе уже несколько лет заполняем свой хуторской погреб корнеплодами, которые выращивают хуторяне в Мульгимаа, сами делаем варенья, соки и салаты, заполняем морозильник лесными ягодами и грибами, покупаем молочные продукты и яйца у соседей.

Если я вообще попадала в большой магазин, то начинала внимательно следить за тем, чтобы покупать только отечественное. Вначале это было совсем непросто. Страна происхождения указана где-то с краю этикетки таким мелким шрифтом, будто все, что находится в упаковке, по какой-то причине стесняется своей родины. Даже на упаковке с мукой я искала при помощи лупы, где же было выращено зерно. Чем дешевле, тем больше неясностей с происхождением. Те, кто больше заботится о своем здоровье и старается не допустить в свой рацион химию и добавочные вещества, находится в особенно сложном положении. Хотя чистых продуктов постепенно становится больше, часто встречается дающая ошибочную информацию реклама и просто невероятные рецепты. Например, в составе предназначенного для детей колбасного изделия из мяса птицы я не нашла ни грамма мяса, зато там есть перемолотая кожа, костная масса и целый список химических соединений...

Но когда я начала искать местные продукты за пределами супермаркетов, то нашла множество всяких вкусностей. У нас есть местное масло и йогурт из козьего молока, не содержащие химии колбаса и сыр, хлеб и булка, мясо без инъекций соленой воды и красителей. А местных овощей и фруктов, которые хранятся всю зиму, я набрала не менее десяти наименований. Есть свежая либо уже готовая к употреблению рыба. Не говоря уже о выращенных в земле салате, огурцах, помидорах и зелени. Вместе с Ингой, шеф-поваром канцелярии президента, у нас даже возник азарт – кто найдет самые интересные и лучшие, но скрытые от многих местные секреты вкуса. Потому что и гостям

главы государства уже некоторое время предлагаются блюда, приготовленные только из эстонского сырья.

Мне нравится покупать у дороги чистые местные продукты. Но таким образом кормить свою семью каждый день невозможно. Если у нас есть все необходимое, то почему мы должны искать это в магазине «днем с огнем»? «Собрать дары леса – никаких проблем», – говорит нам во время встречи бегун Каур Кивистик, который у дороги вместе с маленьким братом продает чернику, добавляя: «Трудно продать». Он уже полдня стоит на обочине и держит над головой большую табличку «ЧЕРНИКА». Да, для этого действительно нужны сильные мышцы.

Для создания же хорошего магазина или целой сети одних мускулов недостаточно. Главное, что требуется, – найти общий интерес.

Сети гипер- и супермаркетов все чаще объявляют об открытии своих гигантских магазинов. Но лидером рынка в Эстонии среди продовольственных магазинов вроде бы является местный ETK. Но почему они все как один заинтересованы только в том, чтобы поставлять в Эстонию самые дешевые товары с мирового рынка? Взгляд на продовольственный магазин по другую сторону залива говорит о другом выборе, где значительно больше местного, а зарубежное значительно лучше, причем вовсе ненамного дороже. «Потому что в Финляндии несколько сетей принадлежит местным крестьянам и производителям. Кто же еще, если не они, заинтересованы в том, чтобы продавать прямо здесь выращенное и произведенное ими самими?», – говорит один недавно вернувшийся жить в Эстонию друг.

Нам нужен местный продовольственный магазин. Я не говорю о каком-то утонченном магазине деликатесов или даже о магазине экологических продуктов. Речь идет просто о чистых, натуральных и неиспорченных местных продуктах. Или, почему нет, о продуктах ближайших соседей – Латвии, Финляндии, России, Швеции. Где спрятались Калев или Линда, которые открыли бы местный продовольственный магазин, как это сделала в 1930-е годы группа энергичных и деловых хуторянок? Может быть, это она и есть, твоя бизнес-идея, дорогой читатель «Kodukiri»?