Эвелин Ильвес

Кто не слышал жалоб на то, что эстонские овощи и мясо слишком дорогие для приготовления школьного обеда? Когда мы узнали, что в школе Лаука повар все же произвел «экологическую революцию», мы поехали посмотреть на это чудо вместе с Эвелин Ильвес.

Лучший в мире повар! Именно такие слова выдал один из второклассников у двери кабинета повара основной школы Лаука Айми Ароматовой. Перед этим он вежливо извинился и в ответ на вскинутые брови повара подтвердил: «Мне ли не знать!».

Стены комнатки Айме увешаны пестрыми фотографиями ее работ. Здесь много фотографий легендарного стола на директорском приеме, куда каждую весну приглашаются на угощение лучшие учителя школы. Сам директор школы, художник Мярт Раннаст скромно замечает, что он не совсем уверен в истинных причинах их усердия и рвения: это честь быть приглашенным к директору или зов роскошного праздничного стола.

На фотографиях в центре стола красуется башня из закусок, настоящее чудо света. Сама повар хитро усмехается в ответ на наши любопытные взгляды и разъясняет анатомию башни. В самом низу подвижный конус – его можно легко очистить. Туда идет хийумааский хлеб, который покрывается фольгой. Теперь основание готово, и его можно заполнить красивыми закусками. Сюда их поместится почти сотня, а места на столе все это занимает мало.

Из фруктов не лишенная художественного вкуса женщина тоже составляет прекрасные красочные композиции, которые просто жалко разрушать, чтобы попробовать. И все это вместе не стоит особенно много.

Ученики сравниваются с гостями на свадьбе

В свободное от работы в школе время Айми с радостью готовит еду: накрывает свадебные и поминальные столы, создает для любых гостей острова соленые и сладкие вкусности. На одной из фотографий нарытый ею свадебный стол окружает 200 сделанных из груш ежей, на другой гордо возвышается белый и пушистый... селедочный торт. «Никакая это не сметана», – строго отвечает повар на вопрос. «Крем делается из свежего сыра, хрена и взбитых сливок, промежуточный слой – из поджаренного и натертого черного хлеба». Одна только мысль об этом заставляет судорожно сглатывать от желания попробовать.

Но детей в школе Лаука кормят не хуже, чем гостей. Ароматова, которая имеет образование технолога-сыровара и много лет работала технологом на Хийумааском мясокомбинате, знает секреты хорошего вкуса, а также то, что можно сделать с продуктами при обработке. Как в хорошем, так и в плохом смысле. Во время работы на мясокомбинате она составила десятки рецептов колбасы, а ее «мраморную» колбасу помнят многие, кто пробовал угощения со шведского стола на пароме «Георг Отс». Созданная Айми «Пряная говядина с можжевеловыми ягодами» принесла Эстонии на выставке AgroBalt 1992 года единственную медаль. Жаль, что сегодня этого продукта в магазине не найдешь.

Сделанные на месте фарш и смеси для приправы

Основательные знания и требовательность к качеству сырья Айме принесла с собой и в столовую школы Лаука. Она не использует обработанное сырье, полуфабрикаты или вкусовые смеси. Также не включает в меню например куриное мясо, потому что его качество невысокое. А хорошее куриное мясо стоит дорого.

Айме с нетерпением ждет завершения строительства местного центра развития продуктов, а проще говоря, бойни, потому что здесь она сможет получать местное мясо. Фарш всегда делается в Лаука из настоящего мяса. Рыба поступает прямо от рыбаков, овощи, ягоды и фрукты, а также зелень тоже местные.

Вдохновение в части заключения договоров с местными жителями Айми получила во время поездки во Францию. Там на нее произвели большое впечатление семейные предприятия, которые своими силами заполняли всю производственную цепочку, например, от выращивания молочного стада до производства сыра или от выращивания мясного стада до изготовления колбас.

Почему мы не можем так делать? Мы же считаем себя трудолюбивыми, но во Франции создалось впечатление, что их крестьяне намного трудолюбивее нас. Как иначе все это способны сделать 4-5 человек? И Айми решила, что и она не боится дополнительной работы, которая возникает при индивидуальном общении с каждым крестьянином, вместо того, чтобы отправить одно электронное письмо на большой оптовый склад.

В январе созвали всех заинтересованных, рассказали им о пожеланиях и количествах и, вот чудо, люди прекрасно распределили между собой, кто, что и в каком количестве будет выращивать для школы. Договоры, кстати, в устной форме. Еда более дорогой по сравнению с заказами на оптовых складах не стала. На школьный обед по-прежнему уходит около 80 центов и родители ничего не доплачивают.

Время изобилия

Начало осени, настоящее время изобилия, помидоров так много, что повар отказалась от томатной пасты и консервов. Помидоры подходят и для рагу, и для супов, и для соусов. Благодаря местной паприке любимое блюдо детей – фаршированную паприку – можно делать так часто, что к зиме уже они наедятся ею до отвала.

Дети хвалят традиционное картофельное пюре и соус из фарша, но и здесь у Айми есть свой секрет. «Смотри, у нас есть картофелечистка, но мы никогда ее не используем, потому что она выбивает вкус из картошки. По настоящему вкусен тот клубень, который не бросали и не били. И глазки тоже надо удалять вручную».

Поэтому помощник чистит картошку на сотню ртов руками. Более того, режут плоды тоже вручную. Для этого повар приобрела кухонные мандолины с разными лезвиями,

которые дают возможность получить полоски разного вида, конусы и т.д. – все то, что делает произведением искусства даже простой овощной суп.

Самая лучшая в мире запеканка из булки

Свежий борщ, который в этот день предлагается в школе на обед, такой вкусный, что водитель, который последний раз ел свеклу 25 лет назад, съедает всю тарелку и удивленно спрашивает: как это свекольный суп может быть таким вкусным?

«Свекла, морковь и капуста из Кыргессааре, картофель из Сууремыйза, чистая говядина, больше зелени», – перечисляет Айми секреты супа. Она говорит, разводя руками, что здесь и рецепт особенно не нужен.

Только надо быть осторожным и не переварить, все должно немного хрустеть, тогда и бульон будет красивым и прозрачным.

В дни, когда в меню суп, Айми часто делает пироги, которые расхваливает вся школа. Пироги обычно простые: на бисквитное тесто (яйцо, сахар, мука, крахмал) повар натирает толстый слой яблок, а сверху кладет слой вишневого варенья. Или другие фрукты. Или посыпает яблоки корицей и кардамоном.

Технологию лучшей в мире запеканки из булки она объясняет нам прямо на ходу: размачиваешь ломтики булки в молоке, выкладываешь один слой, сверху толстый слой вишневого варенья, затем снова ломтики булки, заливаешь сверху яйцами, взбитыми в пену с сахаром, ванилью и молоком, посыпаешь сверху кокосовыми хлопьями и в печь. Если еще удастся заполучить домашние яйца, то получится запеканка мечты. Далее Айми как раз и планирует приобрести на кухню ящик для просвечивания яиц. Тогда можно покупать яйца у хуторян, и они сами не должны будут приобретать дорогое оборудование.

Пример для англичан, да и для французов тоже

Обеденная перемена закончилась, и Айми провожает нас до дверей. Сама же спешит обратно к плите. Потому что сейчас прибудет осматривающая остров группа активистов, занимающихся местным питанием для школ в Англии и Франции, чтобы узнать об опыте Айми и научиться готовить ее вкусные блюда.

Когда мы уходим, в голове вертится мысль: почему мы думали, что именно повара высокой кухни должны делиться со школьными поварами идеями и знаниями? Могло бы быть и наоборот. На обратном пути на паром нам встретилась мировая известность с Хийумаа, Эркки-Свен Тюйр, который расставил точки над i: «На моих больших мероприятиях стол всегда накрывает Айми. Она делает в хорошем смысле слова традиционные вещи, но делает их так хорошо, что все это вкусно как что-то самое тонкое и изысканное. Просто великолепно».

Школа Лаука

Школу Лаука основал в 1900 году граф Унгерн-Штернберг. Сейчас здесь учатся 75 детей, но в 1970-е годы учеников было более 220. В общине Рейги было тогда 13 школ, теперь осталась одна, а на весь Хийумаа – всего семь.

Основная школа Лаука расположена в четырех зданиях, выкрашенных в красный «шведский» цвет. Вся эта красота находится посреди парка размером в 7 га недалеко от моря. В столовую дети должны бежать через дорогу, потому что волость выкупила бывшую колхозную столовую у частных владельцев и привела ее в порядок для школы. Теперь у жителей волости есть место, где можно собраться за праздничным столом. Директор школы мечтает о «лежачем полицейском», который заставил бы проезжающих по проходящей здесь окружной дороге лесовозов сбрасывать скорость. Но департамент шоссейных дорог не разрешает. До первого несчастья?

ВНИМАНИЕ! В Лаука не отмечается ничего, что было бы связано с болотом. Но там есть залив. На берегу залива стоит школа, отсюда и ее название.