

Мы уже давно планировали вместе с Эвелин Ильвес познакомиться с работой столовой в одной из русских школ. Выбрали Таллиннскую гуманитарную гимназию, чтобы отведать борща и солянки... А их там и не было! Но было много другого удивительного.

Мы прислушались к разговорам и советам, просмотрели сайты столичных школ и школ Ида-Вирумаа в надежде найти в меню столовых хоть одно интересное блюдо русской кухни. Но так ничего и не нашли. Тогда мы пошли по самому короткому пути: направились в Таллиннскую гуманитарную гимназию, расположенную по соседству с домом фотографа Хеле-Май Аламаа в столичном районе Кассисаба.

Об этой школе очень много говорили несколько месяцев назад, когда были объявлены результаты госэкзаменов. Речь идет о храме науки, который подобно Фениксу взлетел на самый верх рейтинга, заняв там 3-е место. Итак, мы пошли с волнением в душе смотреть на чудо-школу.

Я постаралась упорядочить в голове свои небогатые познания в русском языке и беспокоилась о том, как мы будем беседовать. Беспокойство пропало сразу же, как только машина остановилась перед закрытыми школьными воротами и доносящийся из микрофона бодрый голос на эстонском языке попросил нас секундочку подождать. Да я же была в этой школе, подумала я про себя и постаралась вспомнить, по какому поводу я сюда приходила. А, фестиваль турецкой культуры и конкурс исполнения стихотворений на турецком языке! В тот раз мы много говорили с детьми и учителями и, представьте себе, я и не подумала, что речь идет о русской школе. Потому что все отлично говорили по-эстонски.

Мой интерес к ТГГ возрастал с каждым шагом, который мы проходили от школьных ворот до дверей. Сетований на то, что часть столичных и ида-вирусских школ не может, несмотря на многолетнюю подготовку, перейти на обучение на эстонском языке, в СМИ было хоть отбавляй. Как же эта школа может?

«Что здесь мочь», – смеется директор Лууле Кёслер и ведет нас в свой кабинет. «Просто наши дети хотят учиться, вот и весь секрет». Звенит звонок на перемену, а через четверть часа – опять на урок, но в течение этого времени не слышно никакого

шума. «Как это у вас так тихо на перемене?», – спрашиваю я у директора, и она отвечает, что в школе работает система дежурства, да и воспитание ценностей на высоком уровне. Ведь шуметь и сбивать других с ног невежливо. Позднее я буду удивляться тому, что и в столовую никто не летит сломя голову, все идут, спокойно беседуя.

## **Чипсов и кока-колы нет**

Сама столовая производит сильное впечатление. Длинные белые столы – один для каждого класса, как для семьи, ровные ряды светло-синих стульев образуют веселые сине-белые полосы, прямо как на флаге столицы. Дежурный носит желтый платок на шее или как веселый браслет на руке, чтобы каждый понимал, чей строгий взгляд будет сегодня следить за тем, чтобы ты убрал за собой посуду.

«Пообедаете с нами?», – спрашивает, подходя к нам, один из гимназистов. «Конечно», – отвечаю я и спрашиваю, что у них в школе особенно вкусно готовят. «Мне нравится абсолютно все», – обезоруживает нас молодой человек своим ответом и добавляет, что на самом деле и учащиеся гимназии должны получать бесплатные обеды. Они ведь тоже дети и не зарабатывают сами, так почему же такое разделение? И ведь правильно же!

Захожу за спиты стоящих на раздаче и вижу пестрый выбор салатов, где каждый кладет себе на тарелку большую порцию. Потом можно выбрать вареный картофель или гречку, а после этого положить себе сверху гуляш. Но вегетарианец или тот, кто следит за фигурой, не останется голодным: к гречке можно добавить маринованную тыкву, тертую морковь с клюквой и капустно-яблочный салат со сливками.

Но прежде чем сесть за обеденный стол, мы просто должны посетить буфет. Пестрые бутерброды, упакованные в пленку овощи, местные яблоки, а также испеченные в школьной столовой пирожки и даже торт «Наполеон» выглядят аппетитно. «У нас замечательный кондитер, его «Наполеон» вы просто обязаны попробовать», – не скупится на похвалы директор. И добавляет, что чипсов, конфет и содержащих сахар напитков в их буфете нет. Уже давно.

## **Исключение из ужасных историй?**

Когда мы накладывали себе еду на тарелки, к нам подошла приятная дама в поварской шапочке и представилась пищевым технологом. Точнее, технологом АО Tuleleek. Ничего себе! Поднимаю от удивления брови. До сих пор я не встречала ни одной школы, в которой хвалили бы крупное предприятие, которое организует там питание. Скорее, приходилось слышать ужасные истории о замороженном еще год назад мясном сырье или о сваренных «всмятку» макаронах.

«А как тут у вас?», – мне не терпится, и я напрямую спрашиваю обо всех этих ужасных историях. Тийу Мелеск терпеливо объясняет, что организатор питания в 14 учебных заведениях предлагает в каждой школе разный ассортимент, который зависит от школьных требований, почерка поваров, а также от сотрудничества между коллективом школы и предприятием. Для них очень важно, чтобы еда детям нравилась. Вот и сегодня Тийу находится в ТГГ, чтобы посмотреть, что едят, а что нет.

Разумеется, еда должна быть полезной для здоровья. И госпожа Мелеск точно знает, что это означает. Их сырье качественное и свежее и, насколько это возможно, местное. Тийу перечисляет: свекла, морковь, картофель, яблоки с эстонских хуторов, мясо и творог тоже эстонские. Рыба не всегда, но все же всегда качественная.

Детям больше всего нравится запеченное с овощами рыбное филе и шницель, пасту с курицей тоже всегда съедают без остатка. Это тоже одна из целей Tuleleek – минимум отходов. Разумеется, все это сопровождается обучением и объяснением, чем тот или иной продукт полезен. Слушаю и не верю своим ушам!

## **Питаться с пользой для здоровья – можно!**

За предусмотренную сумму в 1,15 евро здесь предлагается три вида салата, два гарнира и даже три сорта воды. В то же время на столе в школьной столовой, которую обслуживает другое крупное предприятие общественного питания, можно увидеть

только один хиленький салат и три кусочка мяса с четырьмя ломтиками морковки в куче макарон.

Быстрый профессиональный расчет показывает, что во время обеда на тарелку поступает сырьё на 80-90 центов, как и предусматривает закон. А та, другая фирма предлагает детям питание в среднем лишь на 44 цента. Отсюда и разница. Как низко! Я никак не могу считать такую ситуацию нормальной.

Но хорошо, что я в корне меняю свое мнение при посещении этой русской школы. Во-первых, дети говорят, что учить эстонский язык совсем не трудно. Во-вторых, что в Эстонии очень хорошо жить, и они обязательно вернуться сюда обратно после окончания вуза («В университет же можно поехать и за границу», – спрашивают они у меня и я, конечно, соглашаюсь, после чего следует долгая и интересная беседа об университетах Эстонии и зарубежья). И, в-третьих, должна признать, что и крупное предприятие общественного питания может предлагать такие же разнообразные и здоровые школьные обеды, как и школьные повара. Кстати, это предприятие с огненным названием ежегодно занимает призовые места и в организованном Таллиннским департаментом образования конкурсе «Здоровый школьный буфет». Так что здоровье и качество, похоже, являются их миссией.

Следующим в эту школу обязательно приедет президент, потому что вопросов о нем в конце концов прозвучало так много, что половина осталась без ответа. Просто время кончилось. Но это было время необычайного вдохновения.

## **Торт «Наполеон»**

1 противень

Слоеное тесто:

500 г пшеничной муки

250 г сливочного масла  
2 дл холодной воды  
1 яйцо  
0,5 ч. л. соли  
Лимонная кислота на кончике ножа

Между слоями:

400 г ванильного крема в порошке (продается в магазине)  
Клюквенное варенье

Запаситесь временем для приготовления теста, это происходит в несколько этапов. Сначала смешайте муку, соль, воду, яйцо и лимонную кислоту в вязкое тесто. Затем накройте влажным полотенцем и положите на полчаса в холодильник.

Приготовьте тесто для раскатки между слоями. Для этого вмешайте в мягкое масло 5 ст. л. муки. Без муки масло будет скользить между слоями теста. Сформируйте смешанное с мукой масло в квадратный кусок толщиной 0,5 см.

Раскатайте взятое из холодильника тесто на прямоугольник немного большего размера (по краям оставьте немного потоньше). Положите масляный квадрат на тесто, совместив углы. Накройте краями теста масло подобно конверту.

Раскатайте масляный конверт на посыпанном мукой столе в прямоугольник толщиной 1,5 см. Сложите его крест накрест втрое, накройте полотенцем и дайте постоять полчаса в холоде. После охлаждения теста повторите складывание теста еще 3-4 раза.

Готовое слоеное тесто раскатайте в лист толщиной 0,5 см. Разрежьте тесто на 4 части. Выпекайте каждую часть отдельно 12 минут при температуре 250 градусов. Первые семь минут не открывайте духовку! Дайте коржам остыть.

Намажьте первый корж приготовленным из порошка ванильным кремом. На второй намажьте клюквенное варенье, на третий и четвертый – снова заварной крем.

Раскрошите обрезанные края выпеченных коржей и посыпьте ими торт. После этого дайте торту постоять пару часов в холоде, и можно подавать.

Статья в журнале [Pere ja Kodu](#) (PDF).