

Эвелин Ильвес

Хотя новшества всегда легче вводить в маленькой школе, иногда заметны именно самые большие. Мы вместе с Эвелин Ильвес поехали в Общую гимназию Табасалу, продукты в которую поступают с хуторов, а при оплате используется система чип-карты.

Когда в конце года выяснилось, что звание лучшей школьной столовой 2012 года присвоено коллективу столовой Общей гимназии в Табасалу во главе с Лидией Майкиной, мы сразу же направились туда.

С Лидией мы уже были немного знакомы. Ее сестра-двойняшка Людмила Тоом работает шеф-поваром в Юриской школе, которую мы посетили весной прошлого года. Тогда Люда рассказала, что в одном она по-настоящему завидует сестре: у Лидии есть хутора-партнеры, у которых она круглый год получает для школы все необходимые овощи. Это заинтересовало и нас.

Рагу и катание на лыжах

Школа в Табасалу сейчас такая же по величине, как и в Юри: в ней учатся 907 школьников. Поэтому состоящая из восьми человек команда госпожи Майкиной ежедневно готовит на 1100 человек: примерно около сотни учителей и другого персонала тоже постоянно ходят обедать в столовую. Потому что еда замечательная уже более 20 лет. Дольше всего здесь работает Рийна Оселейн – уже 26 лет.

Молодая директор школы Каролин Кадая, которая возглавляет школу всего третью зиму, не нахвалится на коллектив столовой. Ее миссия – превратить школу в Табасалу в Школу, Пропагандирующую Здоровье. К одноименной программе Института развития здоровья школа присоединилась не только ради громкого титула. Здоровье, движение и питание считаются важными на всех возрастных этапах.

На уроках домоводства в Табасалу не просто делают бутерброды, а готовят с начала до конца борщ и рагу. Уже второй год вся школа Табасалу занимается в третьей четверти лыжами. Уроки физкультуры в расписании совмещены, чтобы у детей было время переодеться и сходить в душ. У кого нет лыж, может взять их напрокат вместе с ботинками в школе, выбор там сейчас более 150 пар. Осенью выбор лыж стал больше, потому что родители организовали благотворительную лыжную ярмарку, часть доходов от которой была пожертвована школе для пополнения спортивного снаряжения.

Сама директор ушла с ярмарки счастливой обладательницей пары горных лыж. А почему бы и нет – в магазине такие лыжи стоят более 600 евро, а она купила их на ярмарке за двадцать.

Все занимаются спортом!

Спортивный директор сама показывает во всем пример. В то самое утро, когда мы приехали в Табасалускую школу, она уже проделала полуторачасовую пробежку на лыжах. Кроме того, страстная путешественница собиралась в горный поход в Гималаи. В прошлом году со своими друзьями она путешествовала в полярной ночи по Лапландии. Слушаем. Удивляемся. И любимся.

Директор Кадая хочет со следующей осени сформировать в Табасалу класс со спортивным уклоном, потому что в находящемся рядом спортивном комплексе имеются идеальные условия для всевозможных тренировок – от плавания до игр с мячом. Сотрудничество с клубами ладится, поэтому тренировки молодых спортсменов успешно совмещаются с расписанием уроков.

На самом деле Каролин гордится тем, что добилась от волости для всего коллектива школы возможности бесплатного пользования бассейном до 17.00. Так все постепенно начали заниматься спортом. «Да», – подтверждает шеф-повар Лидия. «Мы ходим плавать три раза в неделю – просто замечательно!»

Мультифункциональная чип-карта

Дети хвалят еду в своей школе до небес и наперебой зовут нас посмотреть на столовую. Потому что им есть что показать. В Табасалуской школе уже год используется система чип-карты, упоминание о которой вызывает у нас удивление.

Каролин Кадая объясняет, что у ученика должен быть ученический билет, а у учителя – служебное удостоверение. Двери должны как-то открываться, а в автобусе каким-то образом следует платить за проезд. Так и возникла мысль сделать многофункциональную чип-карту, которая будет выполнять все задачи. Их чип-карта – это и ученический билет, и служебное удостоверение, она открывает в школе все нужные двери вплоть до лыжного сарая и работает как проездной билет в столичных автобусах. В столовой же при регистрации чип-карты на экране появляется фотография ученика, имя и класс, а также записанная на чипе информация о том, что и сколько раз сегодня ел ученик или учитель.

В школе предлагается утренняя каша и легкий завтрак для длинного дня, а также, помимо школьного обеда, второе блюдо дня по цене 1,60 евро. Таким образом, ребенок может ходить в столовую четыре раза в день, и тех, кто так поступает, немало.

Системой чип-карты очень довольны и родители, потому что в конце каждого месяца на их адрес электронной почты приходит счет, к которому прилагается точный список того, что, когда и сколько ел их ребенок в течение месяца. Платить надо за прошедший месяц и только за то, что было съедено. Фотограф Хеле-Май Аламаа, тоже родитель, не верит своим ушам. Она должна постоянно высчитывать, сколько раз понадобится еда для длинного дня ее ребенку в следующем месяце и платить за этот прогноз к определенному дню. Конечно же, с этим все время происходит путаница. У автора статьи имеется такой же опыт. Так что есть причины восхищаться хорошей организацией жизни и работы в школе Табасалу.

Мощный заряд энергии

Директор школы сама ходит в столовую каждый день и не забывает хвалить поваров. Как большая поклонница салатов, она призывает Лидию поделиться с нашим журналом рецептами салатов. У нее их много и очень разных. Всегда добавлено что-то новое: семечки, травы, ягоды, орехи...

Похвалы удостаиваются поступающие с объединенного хутора Вяэна картофель, морковь, свекла, капуста, тыква и другие овощи, которые так хороши, что приготовить вкусные блюда не представляет большого труда. Правда, чистка картофеля здесь – довольно большая работа, потому что для коллектива школы требуется сразу 160 кг, а никаких предварительно очищенных и замоченных в химикатах продуктов кухня не принимает. Вся зелень тоже собирается осенью, рубится и кладется на хранение в морозильник. Поэтому зимой нет проблем, и имеющая опыт работы шеф-поваром в ресторане Мерле Индермитте может спокойно применять свои умения, готовя еду для детей.

Именно в тот момент, когда мы входим в сверкающую и современную школьную кухню, повара готовят десерт на следующий день, тот самый, который в прошлом году принес им на конкурсе школьных столовых приз за лучший десерт – запеченные яблоки в медовом соусе. Перед нами сверкают тысячи красных яблок, в которые ловкие пальцы закладывают изюм, корицу и марципан. Одна только мысль о взбитых сливках и медовом соусе вызывает священный трепет в наших сердцах.

Да, эта построенная в советское время гигантская школа, которая оставляет такое домашнее и радостное впечатление, дает нам на этот день огромный заряд энергии. Когда мы прощаемся с Каролин и Лидией, то смотрим друг другу в глаза и понимаем: все же хорошо жить в Эстонии! Если хотеть и действовать, то все становится возможным.

Запеченные в духовке яблоки с медовым соусом

Четыре порции

4 средних кислых яблока

50 г марципана

Сок половины лимона
2 ст. л. сахара
Немного корицы
Изюм

Медовый соус:

1 дл меда
1 дл сахара
1,5 дл 35%-х сливок
1 ст. л. масла

Для украшения:

Клюква
Мята

Вымыть яблоки и удалить сердцевину. Положить внутрь яблок изюм, сахар и корицу. Натереть марципан на крупной терке, смешать с лимонным соком и выложить на изюм. Запекать в духовке при температуре 200 градусов 15-20 минут. Для приготовления соуса смешать в кастрюле мед, сахар и сливки. Варить смесь на медленном огне 25-30 минут. Взбить соус и дать ему остыть. Подавать яблоки немного остывшими с холодным соусом. Украсить клюквой и листьями мяты.

Проблема школ Эстонии – обеденная перемена

В очень многих школах не получается организовать работу так, чтобы дети обедали действительно в обеденное время, а не в 9.50 утра, и чтобы они не должны были проглатывать обед за 10 минут. В Табасалу обеденная перемена идет 30 минут, что важно и для здоровья, и для соблюдения обеденных обычаев.

После 11 часов расписание и перемены становятся, так сказать, скользящими, так что в обеденное время вся школа может по девять классов ходить обедать, спокойно тратя на это полчаса. Через каждые 10 минут приходят новые ученики, а другая часть уходит обратно на урок. Когда обеденное время проходит, уроки опять становятся синхронными, т.е. звонок звонит для всех в одно время.