

Эвелин Ильвес

Повар из школы Метскюла, в которой всего-то 17 учеников, не боится добавлять в свекольный суп салаку, а в плов – «неканонические» цуккини. «Мои учителя – это радио, интернет и Джейми Оливер», – признается она приехавшей к ней в гости Эвелин Ильвес.

В месяц рождения Эстонии мы выбрали для посещения одну из самых маленьких в Эстонии школ – начальную школу Метскюла. 20 лет работы здесь директором, завучем, учителем начальных классов и английского языка принесли в прошлом году Пилле Кайзель награду по случаю Дня гражданина. Мы хотели посмотреть, как живет такая маленькая школа и что вкусного здесь предлагают школьникам.

Идите через поле!

Программа Google Maps школу Метскюла не нашла. Вместо этого она привела нас в пустое поле. Техника оказалась в замешательстве, потому что деревень с названием Метскюла в Эстонии наберется целых пять или шесть.

Мы же ищем единственное школьное здание в национальном парке Матсалу. Эта хорошо сбереженная тайна начинает рассеиваться лишь после звонка директору школы.

«Идите лучше через поле, дорога очень скользкая», – предупреждает она, прежде чем отключиться, чтобы пойти нам навстречу. И вот открывается дверь старого, выкрашенного в шведский красный деревянного дома, и нас встречают так, будто школа здесь работает уже 300 лет. С большим удивлением узнаем, что это выдавшее виды красивое школьное здание, которое как магнитом тянет к себе обратно выпускников, явилось плодом восстановления независимости Эстонии. Оно появилось в 1989 году.

Школа мечты

Перед тем, как заглянуть в столовую и на кухню, мы нетерпеливо пытаемся узнать, в чем же секрет притягательности начальной школы Метскюла. Это ведь совсем необычно, что семьи из-за школы переезжают из городов в достаточно удаленное и пустое место. Точнее, приезжают обратно, когда дети достигают школьного возраста.

Глаза Пилле Кайзель смеются. Ее цель – сделать не особенную, а очень хорошую школу, такую, чтобы своего ребенка хотелось отдать именно сюда. Дети самой Пилле закончили ее уже давно, но все то, что они с таким теплом вспоминают, осталось здесь и стало еще лучше.

Школьный год начинается осенью пятидневным культурно-природоведческим лагерем, который на этот раз проходил в Сетумаа. Каждой зимой проводится двухдневный лыжный лагерь в Йюлумяэ. Три раза в течение учебного года совершаются походы в Соомаа, чтобы дети видели великолепную красоту смены времен года. В августе вместе с друзьями из Швеции и Польши проходит лагерь английского языка, поочередно в одной из названных стран: в Польше, Швеции, а потом опять в Эстонии, в Матсалу. Весной проходит трехдневный поход вместе с родителями. Если позволяет толщина льда, совершаются походы на коньках по заливу Матсалу. Все участники помнят 15-километровый поход на коньках по льду залива и по реке Казари до Пенийыги – море впечатлений!

Дети занимаются ориентированием, а уроки физкультуры проходят в основном на улице. Спортзала в Метскюла нет, но когда на улице ненастье, в самом большом помещении школы можно поиграть в самые простые игры с мячом.

А то, что ученики 1-го и 2-го класса совершают на уроке двухкилометровые, а дети постарше 4-6-километровые пробежки – это дело достаточно обычное. Поэтому не стоит удивляться и тому, что дети из этой школы всегда занимают первые места на уездных соревнованиях и что почти никто из них не болеет. Директор школы и сама последний раз ходила к врачу более 10 лет назад.

Повар, снабженец и водитель

У повара Эне Плоом к нашему приходу уже накрыты столы, да и дети уже расселись по местам. Быстро раздается морковно-тыквенный салат, картошка и соус из салаки, а потом вместе читается обеденная молитва. Перед десертом со столов убирается все лишнее, чтобы можно было лучше насладиться йогуртом, который Эне сделала сама, приправив его ежевикой, собранной здесь же, за школой.

Эне на самом деле вообще не училась на повара, а в школу пришла сначала просто уборщицей. Но получилось так, что нужно было заменить прежнего повара, и у Эне все получилось очень вкусно.

«Мои учителя – это радио, интернет и Джейми Оливер», – радостно сообщает Эне. Она добавляет, что на «опытном полигоне» родного хутора она выращивает для школы совершенно добровольно и бесплатно овощи, ягоды и зелень. Кроме того, свободное время она проводит в лесу, собирая для детей ягоды и грибы. Варит варенье, маринует огурцы и тыкву, в конце каждой четверти готовит вместе с детьми – точно как дома.

Хотя любимыми блюдами у детей являются картофельное пюре и блинчики с мясом, Эне не боится искать новые вкусы. Свекольный суп с салакой и плов с цуккини – первые примеры, которые приходят на память.

Когда Эне услышала, что самая здоровая еда – из продуктов, полученных в радиусе 50 км от дома, она начала ревностно соблюдать этот принцип. Она сама снабженец, водитель, заведующая столовой и посудомойка, ведет для детей рядом с плитой театральный кружок и не боится ничего, даже бумажной работы, которая сопутствует использованию хуторских продуктов. Самое важное, чтобы дети были здоровыми и счастливыми.

Тайна лета

Перед нашим отъездом сердечная повариха раскрывает нам тайну «второй жизни» школьного здания. А именно, каждое лето это здание становится на месяц домом для семей любимых детских писателей Айно Первик и Пирет Рауд. Одна занимает один, другая – второй этаж, готовят себе в школьной столовой, а сотрудники школы стараются мешать гостям как можно меньше.

«Видишь, эта дровяная плита описана в книге о слоне ("Sanna ja salakütid"), а овечки и дом моей предшественницы Маре, который стоит у моря, тоже есть в этой книжке», – рассказывает Эне об источнике вдохновения Пирет Рауд. А книжка "Tobias ja IIB" полностью написана прямо здесь, в компьютерном классе.

Наш водитель вздыхает, садясь за руль, и говорит: «Именно из таких школ выходят интересные и здоровые люди. Сам бы сюда ходил, не говоря уже о своих детях». Действительно, замечательное место, где можно расти и учиться, жить и работать, будто и нет забот – чистая радость, как говорит солнечная Пирет Кайзель.

Община за праздничным столом

24 февраля, когда сотни тысяч людей будут сопереживать празднованию годовщины образования Республики по телевизору, в народном доме Метскюла пройдет праздник. Приедут гости из Кеэму, Матсалу, Меэльва, Кулласте, Саастна, Луйстемяэ и, конечно же, из самого Метскюла. Все перечисленные названия – это живые эстонские деревни. Народу будет около ста человек.

Сначала выступят танцоры и певцы, потом в помещение внесут столы. Накроют белыми скатертями – и начнется праздник! Каждая семья привезет что-нибудь с собой. У части из них из года в год в корзинке одни и те же сделанные своими руками лакомства, которые остальные уже ждут. И все будут есть, пить и играть. А к праздничной речи президента, концерту и приему жители всех деревень вернутся к своим телевизорам.

Обеденная молитва детей из Метскюла

С учреждения школы в 1989 году, когда здесь начала работу учительница Анн с четырьмя детьми, школьники Метскюла читают перед едой обеденную молитву:

Просим благословения еды нашей,
Боже, благодарим Тебя за все,
Пусть хлеба будет в достатке!

Есть дети начинают и заканчивают вместе. А после этого начинается самая интересная часть – перемена на улице, в любую погоду!

Соус из салаки от школы в Метскюла

Четыре-шесть порций

500 г очищенной салаки
1 маленькая луковица
1 зубчик чеснока
Стебель лука-поррея длиной 5 см
50 г сметаны (3 больших ложки)
20 г майонеза (1 большая ложка)
1 сваренное вкрутую яйцо
1-3 ч.л. муки
200 мл воды (можно от варки картофеля)
растительное масло для обжаривания
в качестве приправы лимонный перец, лимонный сок, соль, имбирь, укроп

Приправить салаку лимонным перцем, немного сбрызнуть маслом и выпекать в духовке при температуре 180 °С примерно 20 минут, пока рыба не покроется золотистой корочкой. Довести нарубленный лук и чеснок на сковороде в масле до прозрачного состояния. Добавить накрошенный лук-порей, посыпать сверху мукой и поджарить. Добавить сметану, майонез и воду, довести до кипения, постоянно помешивая. Затем положить в соус салаку и в конце – порубленное яйцо. Приправить лимонным соком, имбирем и укропом, при необходимости добавить немного соли. Подавать с вареным картофелем и свежим салатом.

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