

Эвелин Ильвес

В тартуской Маарьяской школе учатся особенные дети, они мастера в искусстве и рукоделии, но бытовые навыки им еще надо приобрести. Эвелин Ильвес побывала у них в гостях и отведала также местную школьную еду.

Мы входим в живописный внутренний двор расположенной по соседству с Тартуским Китай-городом мызы Яама, построенной в 1847 году. Когда-то здесь находилась обслуживающая мыза, снабжавшая региональные больницы всем необходимым. Здесь получали сельхозпродукцию и готовили еду для пациентов госпиталей и каждый день развозили на телегах по больницам. Сегодня эти здания заполнены детьми. И только расположенная в конюшне-каретном сарае столовая помнит то время, когда здесь велась большая стряпня.

### **Маарьяская школа – первая среди подобных**

В гардеробе школы сутолока. Один мальчик тянется к вешалке, чтобы взять пальто, другой долго завязывает шнурки. «Спокойно, торопиться некуда, теперь проденем шнурок через следующую дырку», – учит молодой человек – помощник маленького мальчика, руки которого никак не хотят слушаться.

В тартуской Маарьяской школе учеба проводится также в гардеробе и туалете, на перемене и после уроков. Поскольку здесь кроме книжных знаний обучают еще и повседневным бытовым навыкам, которые у здоровых детей прививаются сами собой, а дети с интеллектуальными и комплексными недостатками должны усердно тренировать.

Если в семье рождается ребенок-инвалид, это всегда шок. Но вопрос «Почему у нас?» жизнь быстро заменяет другим: «Как быть дальше?». Многие дети, страдающие крайне

редкими и генетическими заболеваниями, а также синдромом Дауна, эпилепсией и аутизмом с умеренной, тяжелой или глубокой интеллектуальной недостаточностью, в советское время не получали никакого обучения. Они были заперты в своих квартирах и были лишены той радости, которую предлагает умение читать и писать, заниматься рукоделием или путешествовать.

Тартуская Маарьяская школа является первым подобным учебным заведением в Эстонии после восстановления независимости, где в 1994 году начали обучать 18 таких детей, которых нашла в домах Тартумаа детский врач Анне Даниэл-Карлсен.

## Душевные учителя

Школьные помещения с большими окнами наполнены светом. Полы покрывают сделанные детьми тряпичные половики, на окнах висят самодельные художественные занавески, везде можно найти интересную керамику. Это больше похоже на дом, чем на школу. Работающие здесь люди такие же солнечные и домашние.

С самого первого дня существования школы и по сей день здесь работают два учителя-ветерана Моника Кихо и Анн Сярев, изучавшие в 90-х годах в Финляндии вальдорфскую педагогику. Голландка Корнелис Лакеман тоже работает в школе более 10 лет и завоевала любовь детей благодаря своим исключительным инициативам. В логопедии она использует музыку, она основала в школе театр цветотеней и не поленилась установить в туалете настоящую камеру-обскуру (темную комнату). Мы тоже хотим посмотреть на эту диковинку, и по пути, чтобы увидеть просверленное в стене туалета маленькое отверстие и возникающее на противоположной стене изображение мызы, Корнелис весело объясняет, как она преподает детям физику на примерах из жизни.

«Кстати, а вы знаете, почему мы чувствуем себя такими счастливыми, когда видим радугу?», – вдруг из-за спин гостей спрашивает директор школы Янус Рооба. И сам отвечает: «В радуге заключена полнота, все цвета спектра, все качества души. Например, зеленый – это цвет покоя, красный – инициативы, белый – чистоты. Это создает в нас равновесие, душевную гармонию».

Для нас было также новостью, что ходьба вдоль нарисованной на полу прямой линии помогает затем нарисовать прямую линию на бумаге. Или, что ходьба вдоль буквы А упрощает затем написание этой буквы в тетради.

## Мастера рукоделия

Здесь, в школе, все должно быть просто и ясно, объяснено буквально «на пальцах», говорят педагоги. Поэтому здесь не используются сложные схемы, рисунки и фильмы. Дети учатся все делать вручную, как на уроке кулинарии, так, например, и на биологии.

Если ребенку положат на стол нарезанный хлеб или огурец, то откуда он будет знать, как выглядит целая буханка или свежий огурец? Чтобы понимать и уважать жизнь, нужно знать весь жизненный цикл: как из земли прорастает семя и как из этого в конечном итоге получается бутерброд. Все это детей в Маарьяской школе с малых лет учат на уроках садоводства и домоводства, на кухне и в школьном саду. Они сами накрывают стол и убирают в столовой, участвуют во всех хозяйственных работах.

«Наши дети никогда не смогут стать полностью самостоятельными», – говорит директор школы. «У них трудности с обобщением, абстрактным мышлением, обращением с деньгами. Но они очень талантливы в рукоделии, просто мастера. И это надо развивать».

«Часть окончивших школу молодых людей успешны, работая в группе и нуждаясь только в небольшой поддержке», – описывает директор школы жизнь в деревне Маарья. «Они убирают, готовят пищу, выращивают овощи и занимаются рукоделием, спортом и музыкой. И что самое важное – они могут жить счастливой и полноценной жизнью. К сожалению, законы еле-еле поспевают за жизнью. Необходимо законодательство относительно поддерживаемой работы, которое разрешило бы трудовые проблемы многих молодых инвалидов», – это новая большая мечта Яануса Рооба.

## Один повар, пять меню

Перед уходом мы идем вместе с учениками обедать, чтобы узнать, как на школьной кухне составляется правильное и здоровое меню для здешних детей. К нашему удивлению, мы не находим ничего особенного. Хотя повар должен за один раз приготовить 4-5 меню, за плитой стоит всего одна дама, Илона Крийза, а в посудомоечной – ее единственная помощница Лийа Орас.

«Сахар мы почти не используем. На десерт предлагаем в основном фрукты. Мясо тщательно проверено, чтобы оно не было выращено на гормонах или лекарствах. Молочные продукты получаем с экологического хутора Паюмяэ, с осени с экологического хутора Тартумаа начнут поступать фрукты и овощи», – школьный врач Хелле Кянд перечисляет принципы, которых придерживаются кухня Маарьяской школы.

Она добавляет несколько неожиданную оговорку, что всех детей можно было бы кормить как диабетиков – современному диабетiku в умеренных количествах разрешается вся полезная пища. Разумеется, в этот список не входят обработанные, рафинированные и засахаренные продукты или полуфабрикаты. И, словно подкрепляя правило «ребенок любит есть то, к чему он привык», дети Маарьяской школы на уроке человековедения, отвечая на мой вопрос, выкрикивают, что больше всего им нравятся салат и фрукты.

## Тартуская Маарьяская школа

Маарьяская школа – муниципальная школа, где учатся дети, нуждающиеся в обучении самостоятельности и обслуживанию. Школу основала в 1994 году детский врач и председатель палаты людей с ограниченными возможностями Анне Даниэл-Карлсен, которая, применив свой полученный в США опыт и с помощью шотландского юриста Адриана Д. Варди содействовала изменению эстонского законодательства таким образом, чтобы все дети-инвалиды проходили всеобщее обязательное обучение.

В школе обучаются 84 ребенка, преподают 37 учителей (всего персонала 45 человек).

Здесь применяется лечебная педагогика, основанная на программе вальдорфской педагогики.

Маарьяская школа дает 9-классное основное образование. Дети имеют право ходатайствовать о трех дополнительных учебных годах в ремесленной школе.

Многие выпускники школы поселились в созданной по инициативе родителей деревне Маарья. Создается вторая подобная деревня Maarja Päikesekodu. Молодые люди могут применить свои навыки в созданном при школе опорном центре, где под руководством мастеров можно поработать в ковровой, керамической или войлочной мастерской, а летом заниматься садоводством в школьном саду.

### **Любимое блюдо детей Маарьяской школы: хлебный крем с персиками**

На пять человек

150 г хлеба  
250–300 мл яблочного сока  
125 г сахара  
200 г консервированных персиков (или 100 г изюма)  
корица по вкусу

Положи хлеб в сок на 2-4 часа, чтобы он стал мягким. нарежь персики (если используешь изюм, что промой его и замочи). Положи хлебную массу в кастрюлю и потуши на слабом огне, при необходимости добавь сок. Добавь сахар и корицу по вкусу. В конце положи персики (или изюм), потуши еще 20-30 минут. Взбей в кремообразную массу. Подавай с молоком или взбитыми сливками.

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