

MÕNIKORD



KÜMNES KORD : MAI 2017

Eesti jooksuplused võistlevad öömaratonil

Luksemburgi öömaratoni ajal, 27. mail saab raja ääres kaasa elada meie kuulsa kolmikutele-maratoonaritele ödedele Luikedele, kes osalevad teatejooksus.

Luikede mäenedžer ja treener Harry Lemberg ütles ajalehele Mõnikord, et nad osalevad maratoni distantsi (42,195 km) pikkuses teatejooksus koos Saksa kaksikõdede Hahneritega.

Liina, Lily ja Leila Luiged (fotol vasakult paremale, finišeerimas käsikäes tänavu 7. mail Makedoonias Skopje poolmaratonil) said eelmisel suvel Rio de Janeiro olümpia maratonil kirja vastavalt katkestamine, 114. koht ja 97 koht. Õed Hahnerid oli veidi eespool 81. ja 82. kohal.

Kui meil kritiseeriti internetikommentaarides ja ühes tuntud raadiosaates ödesid Luikesid selle eest, et nad olümpia maratoni finišis rõõmsalt sambat tantsisid, siis Hahnerid said käsikäes ja naerul sui lõpetamise eest pragada isegi Saksa kergejõustikuliidu direktorilt, kellele jäi mulje, et tüdrukud vaid lõbu pärast olümpial osalesid, kirjutas Delfi.



Henri Esimene

MEIE LÕPETAJA

Üle kahe aasta on põhjust kirjutada meie lõpetajast Luksemburgi Euroopa Koolis, seejuures on Henri Greenbaum (17) väga eriline lõpetaja.

Mõnikord andmetel peaks Henri olema esimene eestlane, kes on Euroopa Koolis käinud kogu oma koolitee alates sellest hetkest, kui ta kuueaastasena esimesse klassi läks. Lasteaias käis Henri siiski Eestis: algul Sakus ja siis Tallinnas.

Kõige rohkem meeldisid Henrile Euroopa Koolis õpilased. „Sarnaneme selle poolest, et oleme kõik erinevad, ent oleme ühendatud rahvastevaheliste iseärasuste kaudu. Lahkun kolme keele võrra rikkamana, aga eelkõige, tänu selle kooli õpilastele, eurooplasele,“ rääkis Henri Greenbaum ajalehele Mõnikord.

Kui leida midagi, mis Henrile Euroopa Koolis ei meeldinud, siis oli see matemaatika. Õigemini see, et 4. klassis haruneb matemaatika kaheks: põhi- ja laiendatud tasemeks. „Võin isiklikest kogemustest öelda, et hiljem kõrgemale tasemele üleminek on peaaegu teostamatu. Leian, et valik, mis võib



Henri Greenbaum.

piirata tulevikus õpinguvõimalusi, tuleb 3. klassi õpilasele liiga vara,“ ütles Henri.

Matemaatikat läheb aga Henri peagi väga vaja, sest ta plaanib minna sügisest edasi õppima finantsmajandust ja seda päris põnevasse kohta: Dundee ülikooli Šotimaal.

Eialgu seega Eestisse tagasi minna ei ole plaanis, aga Henri ei pannud kodumaa suunas ust kinni. „Õpingutega olen otsustanud jätkata välismaal. Kuhu edasine elu viib, ei oska veel öelda. Eestit ma välistanud ei ole,“ kinnitas Henri meile.

Ole tubli, Henri!

Mõnikord

Eesti peidab oma andmete koopiat Luksemburgi

Eesti riik hakkab koopiad osadest riiklikest andmetest hoidma Luksemburgis asuvates serverites, kirjutab Eesti Päevaleht.

Eesti riik kavatseb teha koopiad kõigist olulistest andmebaasidest ja registritest. Sisuliselt annab see võimaluse Eesti riigi toimimist jätkata ka siis, kui riigi territooriumi hõivab mõni võõrriik.

Kui seni on Eesti riigi püsimiseks vajalike andmebaaside töös hoidmine olnud Eesti enda asi, siis nüüd tahetakse võimalikke ohte hajutada. Selleks pannakse Luksemburgi püsti serverisüsteem ehk andmesaadikond, kuhu varundatakse siinsete kriitiliste registrite andmed.

Luksemburgiga sõlmiti eelmise aasta lõpus andmesaadikonna rajamiseks vastastikuse mõistmise memorandum ja mõlemal riigil on selleks sammuks poliitiline valmisolek olemas. Kui kõik läheb plaanipäraselt, saab kahepoolne leping allkirjad juba sel suvel ja kõige positiivsema stsenaariumi järgi võiks aasta lõpuks serverid Luksemburgis juba püsti olla. Tehniliselt pidid Luksemburgis hoitavad andmed olema isegi turvalisemalt kaitstud kui Eestis.

Mõnikord

Merle Jakobson kolib tagasi Eestisse

LOE PIKKA INTERVJUUD LK 2-3

Luksemburgi eestlasi ootab ees järjekordne korvamatu kaotus – presidendiks läinud Kersti Kaljulaidi järel läheb kodumaale tagasi õnne otsima Merle Jakobson, paljude tordisõprade lemmik.

Mõnikord tegutses uudist kuulates operatiivselt ning meie reporterid korraldasid Merlele põhjaliku ülekuulamise teemadel, kuidas tast sai tordisepp, mida kujutas endast õppimine kondiitrite Harvardis Pariisis ning miks ta otsustas perega peale 12 aastat Luksemburgis elamist teha õige otsuse ja kolida tagasi kodusse Tartusse.

„Kohustuslik oli osaleda alati igas tunnis,“ meenutas Merle õpinguid Pariisis. „Kui demotunnist puudusid, siis praktikatundi ei lubatud. Ning kui paar puudumist tuli kokku, siis sind visati välja. Karm.“

Ja loomulikult annab ka Merle Jakobson oma retsepti selle kohta, mis on tema meelest elu mõte.

Kui lühidalt, siis: „Elu mõte ongi leida see midagi, mis paneb sinu silmad särama ja siis üritada teisi ka sellega nakatada.“



Merle Jakobson järjekordse tordiga. FOTO: Marilin Leenuurm

MEIE TUBLID INIMESED

Merle Jakobson (36) on hea näide, kuidas oma unistuse täitmise nimel tuleb kõvasti tööd teha ja ise hakkaja olla. Ajalehe Mõnikord noored reporterid Eva Maria Maiquez Seitam, Mirte Kurm, Katria Kivik ja Tomi Perillus käisid Merle juures kodus uurimas, kuidas sai tast nii vahva torditegija ning kas vastab tõele, et varsti tuleb kõigil hakata ise torte tegema, sest viimaseid kuid Luksemburgis Euroopa Komisjonis tölkijana töötav Merle kolib koos perega tagasi Eestisse.

Kuidas tekkis teil huvi küpsetama hakata?

Huvi tekkis juba lapsepõlves, sest isa ja vanaema küpsetasid palju ja siis ma hakkasin lihtsalt isa köögis aitama.

Teie isa oli siis üks kõva kokk?

Mu isa on hästi tubli jah, ta teeb kõike. Mitte ainult magusat, vaid ka hästi palju soolaseid asju, lõpetades sültide ja pasteedidega. (Selle toreda isa ja vanaisa nimi on Jüri Palu. – Mõnikord.)

Tavalised mehed armastavadki just soolaseid torte teha!

Tema teeb ka kõiki kooke ja torte, kusi juures täitsa keerulisi (torte). Ühesõnaga ta on väga universaalne. Hakkasimegi koos köögis sünnipäevadeks sööki valmistama. Varem ju tehti kodus ise kõike ja kui sünnipäev tuli, siis hakiti lõputult kartulisalatit ja küpsetati.

Kus te veel küpsetamist õppisite peale selle, mis kodus selgeks sai?

Ma õppisin Pariisis Le Cordon Bleu nimelises koka- ja kondiitrikoolis. (Maailma kuulsaim kokanduskool, mis tegutseb juba 19. sajandi lõpust, neil on osakondi üle terve maailma, kus aastast õpib lisaks kokandusele gastronoomiat ja hotellipidamist 20 000 inimest. –Mõnikord) Läbisin seal kondiitrikursuse. See oli kolmetasemeline. Kui midu üks tase võtab aega umbes kolm kuud, siis mina tegin intensiivse programmi, läbisin ühe taseme viie nädalaga, sest mul ei olnud töö ja pere kõrvalt võimalik rohkem aega näpistada. Käisin Pariisis kolm korda viie nädala kaupa.

Viis nädalat järjest iga kord?

Viis nädalat järjest jah.

Ja siis viis nädalat iga päev oli kool?

Kool oli kuus päeva nädalas. Pärast tihit algas hommikul kella 8.30-st ja kestis mõnikord suisa kella üheksani õhtul.

Nii et kolm aastat kulutasite te oma puhkuse lihtsalt küpsetamisele?

Ma võtsin jah puhkuseid. Ühel aastal (2012. aastal) tegin kaks taset järjest, ühe suvel ja teise talvel. Ilma pere toetuseta poleks diplomini küll jõudnud.

Kas mõnel tasemel oli ka pere Pariisis kaasas?

Nad olid minuga kaasas kõige alguses, esimesel tasemel. Kauri siis veel ei olnud ja Hugo oli väike. (Täna on Hugo seitsmeline ja Kaur kolmene. –Mõnikord) Siis mul jäi kooliga üks aasta vahele, kui sündis Kaur. 2014. aasta lõpus viimast taset tehes olin Pariisis koos äsja üheaastaseks saanud Kauri ja oma isaga.

Kuidas need kondiitrikursused Pariisis välja nägid? Kui palju tudengeid on ühel kursusel?

Neid on ikka palju, umbes 30–40 kanti, meid jagati mitmesse gruppi. Demotundides oli terve kursus koos ja praktikatumid viidi läbi väiksemates gruppides.

Demoloengud, mis nägid välja nii, et me istusime saalis ning kõige ees

seisis õppeköögis *chef* (Eesti mõistes restorani peakokk. – Mõnikord). Kõiki neid kokkaid tuli nimetada *chef* iks. Kunagi ei tohtinud öelda, et „kuule sina“ või midagi sellist, vaid tuli öelda „*chef*“, „*pardon chef*“, „*excusez-moi chef*“ ja kui sa ei ütelnud *chef*, siis sa alles said! See kord pandi kohe alguses paika, et neid peab austama. Neil olid alati *toque*‘id peas (kõrged valged kokamütsid. – Mõnikord).

See ongi nende sümbol – ainult *chef*‘id tohivad kanda selliseid kokamütsi. Kooli lõpetades pandi meile ka sümboolselt kõigile *toque* pähe, et nüüd sa võid siis seda kanda.

Demotunnis anti meile kätte retseptid, kus olid kirjas ainult kogused. Mitte midagi selle kohta, kuidas midagi teha või mis järjekorras. Ja siis *chef* näitas ette, kuidas töötada ning me pidime ise kogu aeg märkmeid tegema.

Kuna loengusaal oli päris suur, siis olid seal igal pool telekad, nii et kaugemal istuvad said vaadata pilti telekast. Koka laua kohal olid laes peeglid kaldu, et kõik näeksid seda, mida ta teeb, ülevalt poolt.

Chef‘id rääkisid enamasti ainult prantsuse keelt ja kui nad ka oskasid inglise keelt, siis nad meeleaga seda ei rääkinud.

Demonstratsioonitundides oli alati kohal tšok, kes tšokis absoluutselt kõik inglise keelde, sest koolis oli hästi rahvusvaheline seltskond ja kõik ei osanud prantsuse keelt.

Hästi palju kursusekaaslasid pärines näiteks Aasiast. Teine (õppimise) vorm oli praktikatumid, kus räägiti üksnes prantsuse keelt. Need nägid välja nii, et olime väiksemates gruppides, nii umbes 12 inimest, suures praktikasaalis, kus olid ahjud ja igal ühel oli oma väike tööpost.

Seal pidi teatud küpsetised oma märkmete põhjal valmis tegema. Pidime küpsetama kiiruse peale ja pärast küpsetisi ka hinnati. Hindeid ise kunagi ei näinud, alles pärast kunagi said teada oma koondhinde. Veel olid meil teooriaolengud ja -eksamid ning testid.

Millest olid teooriaolengud kokakoolis?

Teooriaoleng näiteks suhkrust, piimast, jahust, ka köögihügieenist, jäätise valmistamisest... Neid oli päris palju.

Kui juba kell 8.30 hakkasid iga päev olengud, siis kui kaua need võisid kesta?

Viimane praktikatumid hakkas kell 18.30 ja lõppes kell 21.

Ja siis läksite veel õhtust sööma?

Kõige selle magusa sees polnud enam erilist isu, sest demonstratsioonitundid olid alati sellised, et *chef* küpsetas kuskil kolm-neli asja. Ta tegi hästi suured kogused ja pärast pandi need

Merle Jakobsoni kodus valitseb alati šokolaadihooaeg



“ Enamasti ma töötan ühe tordi kallal neli kuni kaheksa tundi

Foto: Tomi Perillus



Foto: Erakogu



Foto: Tomi Perillus



Foto: Tomi Perillus

Elumaitvad taigapallikesed Merle moodi

Merle andis Mõnikord noortele reporteritele ka kokatunni. Meie esimese „Kiika kööki“ tunni teema oli keedutaigapallikesed ehk *chouquettes*.

Kõik said Merle köögis kätt proovida ning tulemusena valminud plaaditais oli koos rabarberikoogiga intervjuu lõpuks meie kõhtu kadunud. Merle lahkel loal jagame nende elumaitsvate pallikeste retsepti kõigi Mõnikord lugejatega.

Niisiis, plaaditäre *chouquettes* ide taigna jaoks on vaja:

- 125 ml vett
- 50 g võid
- 4 g suhkrut
- 2 g soola
- 75 g jahu
- 2 muna
- pärli suhkrut / kakaoniib

Edasi tee nii: eelsoojenda ahi 180 kraadini. Pane vesi, võitükid ja sool-suhkur potti. Aja keema, tõsta tulelt, sega korraks juurde jahu, pane pott tagasi tulele ja kuumuta segades, kuni poti keskele moodustub ühtlane tainapall.

Siis tõsta tainas kaussi ja aja jahutamiseks laiali. Seejärel hakka kloppides lisama järkjärgult muna, kuni tainas on saavutanud õige konsistentsi, voolates üles tõstetult lusikalt aeglaselt alla.

Tõsta segu (püts)kotti. Pritsi küpsetuspaberiga kaetud plaadile väikesed pallikesed, raputa üle pärli suhkruga või kakaooa tükikestega (või mõlemaga) ja lükkake ahju.

Küpseta kuni kuldpruunid (ahju alguses mitte avada!).

“ Ikka juhtus, et keegi jooksis karjades (tunnist) välja plaastrit otsima

meie ette laua peale. Kõik pildistasid neid iga nurga alt ja imetlesid, kui ilus see kõik on, ja siis me saime selle kõik ära süüa. (Kõik naeravad!) See oli hästi tore!

Kas te võitsite siis kõvasti kursuste ajal juurde, kui muudkui head ja paremat magusat söite?

Tegelikult ei, ma võtsin hoopis kõvasti alla, sest see pingele oli nii suur. Kogu aeg oli ju vaja üüririkodus ka veel õppida ja see pühapäev, mis vaba oli, harjutasid ka veel kodus. Näiteks šokolaadiga pritsimist ja joonistamist, niimoodi ilusti kalligraafiliselt.

Kas te saite õpingute järel endale ka peene ametinimetuse?

Minu diplomi peal on kirjas – *certificat professionnel de commis pâtissier*. Prantsusmaal vist öeldakse *commis pâtissier* nende kohta, kes on *chef*’ile abiks. Seal edasi tulevad juba *chef de partie* ja *chef pâtissier*. Ühesõnaga, see on täiesti hull süsteem ja hierarhia, olen vist sellest, kus sa töötad ka.

Kas te saaksite selle tunnistusega, mille te nendelt Pariisis kursusel saite, minna tööle mõnda Prantsuse ehtsasse patisserié sse?

Jah, selle diplomiga saaks küll.

Nii et need kursused on nagu kvaliteedi-märk?

Selles mõttes küll, aga Prantsusmaal enamasti hinnatakse siiski töökoogemuse järgi. Peaks enne veel minema kindlasti praktikale ja saama töökoogemuse. Prantsusmaal on lihtsalt kondiitriõpe nii populaarne. Kooli kaudu oleks võinud minna edasi praktikale, aga mul ei olnud seda aega kahjaks töö ja perekonna kõrvalt enam võimalik võtta.

Kas on olemas ka kokkamisülikool?

Need (Le Cordon Bleu kursused) ongi, sellest rohkem eriti õppida ei saa. On veel võimalik võtta erikursusi, mis on hästi spetsiaalsed. Aga need on nii kallid, et tavaliselt ei maksa inimesed neid ise kinni, vaid nendele suunab tööandja. Kondiitrikool annab põhilause ja edasi õpitakse töö käigus.

Miks teil tekkis huvi minna saatesse Eesti parim pagar?

(Hakkab naerma.) Sest et ma nägin selle saate Prantsuse versiooni ja see oli hästi huvitav. Nad tegid seal saates just selliseid asju, mida ma kondiitrikoolis õppisin: väga erilisi ja keerulisi küpsetisi. Mulle tundus, et „oh, kui lahe!“ ja et ma saan end proovile panna.

Kondiitriõpingud tõepoolest avasid mu silmad, sest ma nägin, kui palju on juba näiteks erinevaid tainaid, eri liiki biskviite. Enne kooli ma ju oskasin juba enda meelest küpsetada ja seal tuli välja, et ma teadsin tegelikult nii vähe. Saate reklaami nähes mõtlesingi, kui tore oleks proovida ja näidata, mida ma olen õppinud ja kuidas edasi arenenud.

Kui tihti te kodus kokkate või küpsetate?

Iga nädal paar korda, lihtsamaid asju teen tihedasti. Mulle meeldib väga võtta ette keerulisemaid torte, aga enamasti ma töotan ühe tordi kallal neli kuni kaheksa tundi, sest kõik nikerdused ja kaunistused võtavad väga kaua aega. Nii et kui ma tahan tordi teha, siis ma pean oma aega hästi planeerima, sest samas ei taha ma röövida

aega teistelt, näiteks oma lastelt ja abikaasalt.

Kas teete siis õösiti torte?

Jah, mõnikord teen õösiti ja varastan uneaega. Enamasti ma peangi ütlema ei, aga nii palju, kui ma jaksan, võtan vastu (palveid teha tort). Töö kõrvalt on väga raske mingi muu asjaga nii tõsiselt tegeleda. Aga ma püüan, sest nii saab edasi areneda ja kätt soojas hoida.

Mis teile veel vabal ajal teha meeldib?

Ma teen palju asju. Ma ei tea, kas see on kaksikute värk, aga mul on alati olnud mitu hobi korraga. Igapäev näe, kui palju hobi korraga. Igapäev näe, kui palju hobi korraga. Igapäev näe, kui palju hobi korraga. Igapäev näe, kui palju hobi korraga.

Kas kokkadel on siis ka omad professionaalset haigused?

Võib olla ongi, näiteks seljahädad või põletushaavad. Ja tuleb ettevaatlik olla, et endal käsi otsast ära ei löika. (Naerab.)

Kui tihti seda juhtub, et kokad endale näppu lõikavad?

Ikka juhtub. Haavu ja põletusarme on mul ikka üksjagu, ja näppulõikamisi tuleb ka ette.

Kas teile seal kuulsas Pariisi koolis kokkade esmaabi ka õpetati?

Ei õpetatud, aga esmaabikapp näidati kohe ära. Seda ikka juhtus, et keegi jooksis karjades (tunnist) välja plaastrit otsima.

Kas teil on ka mingi lemmikretsept või lemmikkook?

Tegelikult vist ei ole. Mulle meeldib proovida erinevaid asju ja teiseks mulle meeldib mulle küpsetada selle järgi, mille hooaeg parajasti on. Praegu hakkab rabarber näiteks tulema, siis küpsetan väga palju rabarberist. Varsti tulevad juba head maasikad, siis teen maasikate. Talvel ma väga maasikakooke ei tahagi teha. Sügisel kindlasti midagi õuntest ja nii edasi. Šokolaadikooke teen muidugi kogu aeg. Šokolaadihooaeg on aastaringse.

Kas te olete alati tahtnud kooke teha või soovisite hoopis millegi muuga tegeleda?

Küpsetamine on olnud ikkagi ainult hobi. Mu elukutse on olnud alati selline vaimsem.

Ma õppisin inglise filoloogiat ja siis töötasin tõlgi ja tõlkijana ehk olen teinud suulist ja kirjalikku tõlget.

Hästi palju on olnud mõttega töötamist ja mingil hetkel tundsin, et tahan midagi kättega teha. Midagi ise valmis teha. Mitte prototüüpid ainult, vaid teha midagi tordet, mis inimestele rõõmu teeb ja kust ma saan kohe tagasisidet.

Kui keegi sööb midagi head, siis kõik ju lähevad kohe rõõmsaks ja ütlevad, et oi kui tore ja maitses. Kui mingeid pabereid toodad, siis ei tea-ki, kas üldse kuuled kunagi midagi.

Siis mõtlesingi, et võtan ühe oma hobi ja lähen sinna süvitsi sisse, õpin edasi. Ma üldse ei teadnud, kuhu see viib. Mõtlesingi, et teen seal Pariisis

lihtsalt esimese taseme ära. Kui selle ära tegin, siis mäletan, et olin sellest nii vaimustuses ja tahtsin muudkui edasi ja edasi õppida. See huvi on mind tagant tõuganud ja arvan, et mu õpingud ei lõppegi. See ongi hästi oluline ja tore. Arvan, et tulebki leida see valdkond või huviala, mis paneb silmad särama ja seda õppida, minna sellesse sisse. Ja õppida igal võimalikul viisil.

Tänapäeval on hästi lihtne saada materjale ja infot. Mul käivad prantsusekeelsed kondiitriajakirjad, kust ma olengi oma prantsuse keele saanud.

See oligi mu motivatsioon õppida prantsuse keelt, et saaksin *chef*’idega rääkida ning saaks retseptidest ja tehnikatest aru. Ühesõnaga, õppida saab hästi erinevatel viisidel ja ikka aina edasi.

Kas see on tōsi, et te kolite Eestisse tagasi? Miks?

On tōsi jah, et pakime juuni lõpus oma asjad ja läheme Eestisse. Tartus Tähtveres ootab meid minu vanaema maja, mille renoveerimine on meil pooleli. Ma kujutasin end juba väikseks ette seal elamas. Arvan, et nüüd on õige aeg. Oleme Luksemburgis elanud juba üle kümne aasta ja nüüd on aeg end liigutada. Mõtlesin, et eesti poist võiksid saada ju elada ka Eestis, vana vanematele lähedal, ja käia Eesti koolis. Ja ise mõtlesin ka, et proovin ka midagi muud teha.

Kas te enam tagasi ei tule?

Mul on välja mõeldud ainult see, et praegu läheme Eestisse, aga sildu ma ei põleta. Eks näis. Proovime kõige enne natuke elu Eestis, Tartus. Kasutada seal rohkem küpsetada ning veadana, mis saab, kas teistelega ka pakub huvi: kas keegi tahaks tellida selliseid torte, mida ma teen.

Hakkate elukutseliseks kondiitriks?

Hakkan kodus vakselt pihta. Eestis saab taotleda tegevusluba koduköögis valmistatud toidu müümiseks.

Kas tahate kunagi avada kohe oma restorani?

Eks näis. Keskendun esialgu siin asjade lõpetamisele, pakkimisele ja Eestis uue elu sisseadmisel, sest see võtab nii palju energiat: kõik kokku pakkida, lapsed, koolid, töö.

Millal te Luksemburgi tulite?

2006. aasta sügisel. Mõtlesin, et olen paar aastat. Algul tulid siia praktikan-dina.

Kas teie lastele meeldib ka juba küpsetada? Aga abikaasa Joonasele?

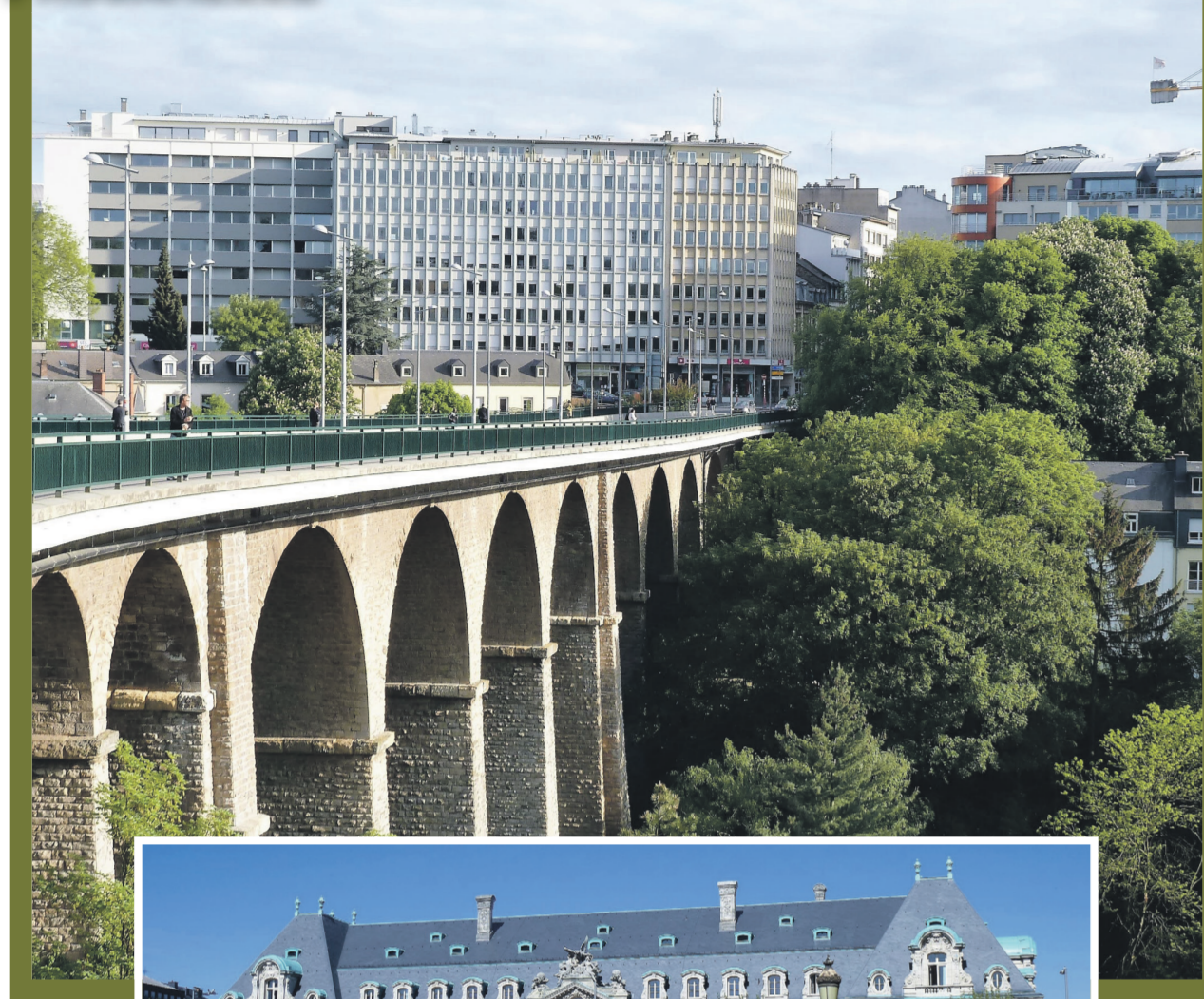
Kaur on praegu huvitatud kõige tarbimisest, aga ta teeb juba kookidelt vahet. Hugo on küpsetamisest täitsa huvitatud, me vahel teeme koos. Joonas on teinud minu teada ainult ühe koogi, aga see tuli tal päris hästi välja. Joonas teeb aga igal pühapäeval pannkooke.

Ja meie pönikusime – mis on teie meelest ul mõte?

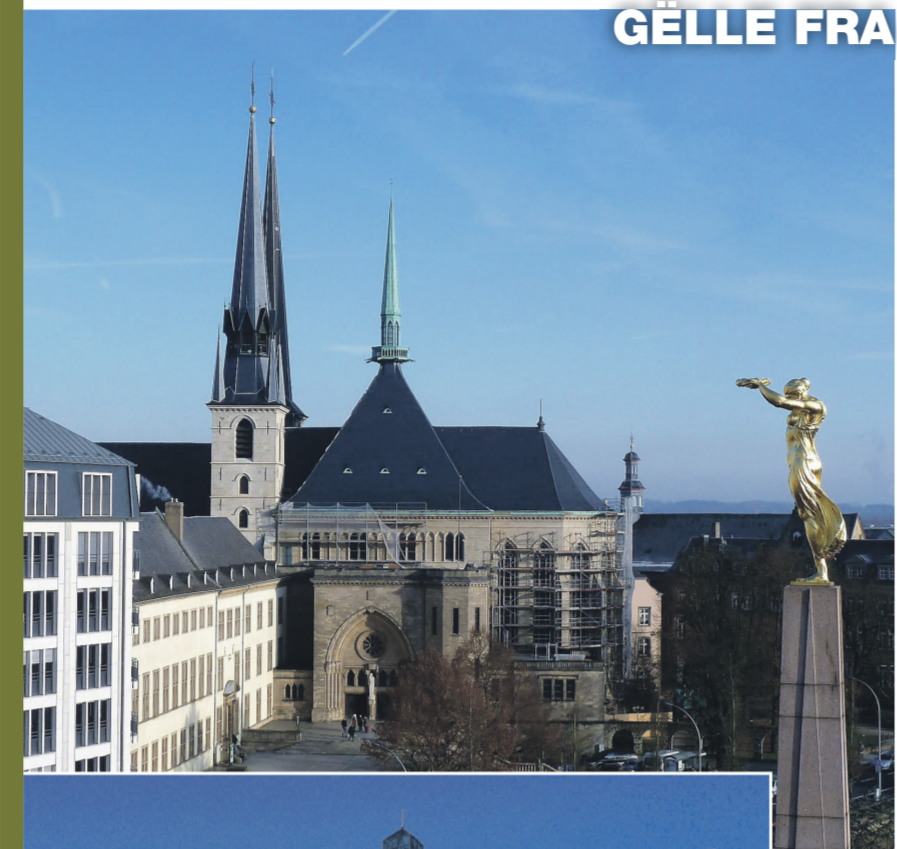
Ma arvan, et elu mõte ongi leida see midagi, mis paneb sinu silmad särama ja siis üritada teisi ka sellega nakata. Mulle meeldib küpsetamise juures ka see, et ma saan teisi õpetada ja anda oma teadmisi edasi. See jagamine on tähtis: kui mul endal silmad säravad, siis ma saan ka teisi sütitada. Igale inimesele tuleb ju kasuks midagi juurde õppida.

Teras, kuld, klaas ja kivi

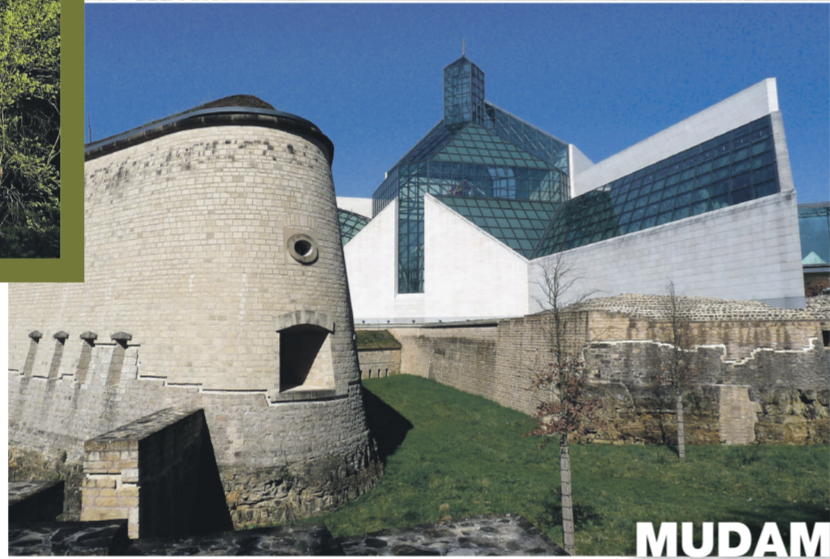
PASSARELLE



ARBED



GELLE FRA



MUDAM

Mis on Luxembourg linna kõige meeldejäävamad ehitised? **Raivo Tulva** arvates kaks maja, üks kuju ja üks sild.

ARBED

Avenue de la Liberté'1 jalutades on võimatu mitte märgata uhket, beau-art stiilis hoonemürakat. Mis seal küll asub? "Kas see on hertsogiloss, raekoda või mõni pangahoone?", küsivad turistid.

See on Le Palais de l'ARBED, mis täheb lahtikirjutatult Acieries Réunies de Burbach-Eich-Dudelange ehk siis Burbachi, Eich'i ja Dudelange'i Ühendatud Terasetehased. 1911. aastal asutatud ettevõtte oli läbi aegade Luksemburgi Suurhertsogiriigi võimsaim äriühing. Palee aga ei ole ehitatud mitte sajandeid tagasi, nagu arvata võiks, vaid valmis alles üsna hiljuti: 1922. aastal.

2002. aastal ühinesid Euroopa kolm suurimat terasekontserni: Luksemburgi ARBED, Hispaania Acerelia ja Prantsuse Usinor konsortsiumiks Arcelor S.A., jättes peakorteri endiselt Luksemburgi samasse hoonesse.

Neli aastat hiljem järgnes veelgi suurem ühinemine. Arcelori ostis ära India terasekontsern Mittal Steel ja selle ostu tulemusena sündis maailma suurim terasekontsern ArcelorMittal. ARBEDI paleosse kolis nüüd Arcelor-Mittali peakorter.

Eelmisel aastal oli ettevõtte käibeks 79 miljardit dollarit. Ettevõttes töötab üle maailma 199 000 inimest. Andes Luksemburgi tööd 6000 inimesele, on nad ka riigi suurimaid tööandjaid. 79 miljardit dollarit on muudu-

gi meeletu summa, kuid masust ei pääsenud ka Arcelor. 2012 aastal oli ettevõtte kahjum üle miljardi dollari. Tänu isukatele kärpekokodilidele aga oli eelmisel aastal kasum juba neli miljardit dollarit.

Seoses masuaegse kulude kokkukohiuga sulges ArcelorMittal 2013. aasta alguses oma ajaloolise peakorteri ARBED'i palee. Jäädi küll edasi Luksemburgi, kuid töötajad paigutati ümber boulevard d'Avranche's' il asuvasse büroosse. 2014. aasta lõpus ostis kohalik pank Spuerkees (BCEE) kompleksi ja alustas kolm aastat kestnud renoveerimistödega. Bussiga sealt mööda sõites paistab, et elu on hoonesse jälle tagasi tulnud.

GELLE FRA

Luksemburgi kesklinna Konstitutsiooniväljakul seisab 21-meetrise granitobeliski tipus kullatud naise pronkskuju, loorberipärga hoidev Gelle Fra – Kuldne naine. See 1923. aastal avatud mälestusmärk, mis on pühendatud 1 maailmasõjas liitlasvägede koosseisus osalenud tuhandete luksemburgi vabatahtlikele, on Luksemburgi riigi vabaduse ja järjepidevuse sümbol, kohalik Vabaduse-samm.

Esimene maailmasõja ajal kuulutas Luksemburg end küll neutraalseks, kuid vaatamata sellele okupeeris Saksamaa suurhertsogiriigi sõjalise paratamatuse põhjendusega. Enamik

luksemburglasi aga kartsid, et Saksamaa võidu korral liidetakse nende kodumaa Saksamaaga.

Seetõttu lahkusid tuhanded inimesed riigist ning liitusid vabatahtlikena liitlasvägedega, et võidelda Saksamaa vastu. 3700 luksemburglast ühines Prantsuse armeeaga, nendest 2000 hukkus lahingutes.

Kui sakslased okupeerisid Luksemburgi 1940. aastal uuesti, lammutasid nad mälestusmärgi. Gelle Fra tõmmati trossiga samba otsast alla ja monumenti alus lasti õhku. Osa detailidest õnnestus siiski peita ning peale sõja lõppu Gelle Fra taastati. Samuti tehti monumentile mõned täiendused, mis pühendati Teises maailmasõjas ja Korea sõjas teeninud luksemburglastele. (Korea sõjas osales Luksemburgi üksus 1951.-1955. aastani Korea vabariigi poolt 17 maailma riigist koosnenud koalitsiooni koosseisus, sõjas hukkus kaks ja sai haavata 17 luksemburgi sõdurit. –Mõnikord)

2010 eksponeeriti Kuldest naist Hiinas Shanghai maailmanäitusel Luksemburgi paviljonis. Kuju demonstreerimine ja Hiinase viimine tekitas suurhertsogi alamate seas palju pahandust.

Peale EXPO lõppu demonstreeriti Gelle Frad paar kuud lohutuseks Barchage'is ning see oli ka ainuke kord, kus Luksemburgi sümbolil näpuga katsuda sai.

Peale seda, kui veneduti, et tegemist on ikkagi õige ja endise Gelle Fraga ja tagasi pole toodud odav Hiina kooopia, inimesed leebusid ning Kuldne naine upitati suurte austus-

avalduste saatel oma posti otsa tagasi. Mälestusmärgi autoriks on luksemburgi kunstnik Claus Cito. Gelle Fra modelleeritud olnud naisterahvast pole senini suudetud leida.

MUDAM

Kas teate, kuidas on seotud Eestiga Luksemburgi moodsa kunsti muuseumi MUDAMi hoone?

2006. aastal valminud ja 100 miljoni dollari maksa läinud Suurhertsog Jeani Moodsa Kunsti Muuseumi (MUDAM) on projekteerinud üks tänapäeva kuulsamaid arhitekte, ameerika-hiinlane Ieoh Ming Pei. Sama mees, kelle töö on vastuoluline Louvre'i klaaspüramiid.

MUDAMis domineerivad samuti klaas ja püramiididest struktuurid ning ka see hoone on sobitatud ajaloolisesse ruumi, 1732. aastal valminud Fort Thüngeni territooriumile.

I.M. Pei tuntuimad tööd on järgmised: 367 meetri kõrgune Bank of China Tower Hongkongis, mis aastatel 1989-1992 oli Aasia kõrgeim hoone; 1989. aastal valminud The Morton H. Meyerson Symphony Center Dallas, mida peetakse üheks paremaks kontserdisaaliks maailmas; National Gallery of Art, East Building Washingtonis, mis on USA kunstimuuseumi uhkus. Oma elutööks peab arhitekt John F. Kennedy Presidential Library and Museum'i Bostonis.

MUDAMile sarnane kubistlik-modernistlik püramidaalne kääkrijoonistatud välja paljudes I.M. Pei hoonetes, nagu näiteks Miho muuseum Kyotos, Rock and Roll Hall of

Fame'is Clevelandis või siis Macao Science Centeris.

Milline on siis side Eestiga? 2008. aastal Kataris valminud Museum of Islamic Art projekteerimisel võttis I. M. Pei snitti Dhakas asuvast, Louis Kahn poolt loodud Bangladesh'i Rahvussambale hoone, olles sellest ehitistest tõsiselt vaimustatud. Louis Kahn aga sündis 1901. aastal Kuresaars.

PASSARELLE

Kui küsida Luxembourg linna külastanud inimestest, mis neile sellest käigust enim meelde jäi, siis meenuvad ühe esimese asjana kindlasti võimsad sillad. Orgudest liigendatud linna on neid ehitatud kümnekond ja ümbritsevas keskkonnas mõjuvad nad väga suurejoonelisel.

Uhkheim sõidadest on kindlasti Al Bréck, ametliku nimega Passarelle.

See on tüüpiline Luksemburgi viadukt, milleid näeme linnaipilidest mitmeid. Enamust neist kasutatakse raudteesiladadena, kuid Passarelle'ist viivad üle nii auto-, ratta- kui ka jalakäijate teed. Sild ehitati aastatel 1859-1861 eesmärgiga rajada ühendustee kesklinnast üle Petrusse'i oru uue, sel ajal äärelinnas asuva raudteedajaani. Tänapäevalgi ühendab sild Boulevard Roosevelt Avenue de la Gare'iga, raudteejaama tänavaga.

Silla projekteeris Edouard Grenier ja Auguste Letellier. 24-kaareline Passarelle on 290 meetrit pikk ning sillakaarte kõrgus maapinnast on 45 meetrit. Sillalt avanevad suurepäraseks vaated Petrusse'i orgu ja vanalinnale.

Külas käis luuletaja Sulev Olli

Emakeelepäeva tähistamine Luksemburgi eesti kogukonnas on tänaseks kujunenud juba ilusaks traditsiooniks, mis näeb juba lausa ette selleks puhuks Eestist kirjaniku või luuletaja küllakutsust.

Tänavu käis Luksemburgis külas luuletaja Sulev Olli, kes kõigepealt andis 3. märtsil Luksemburgi Eesti Seltsi Kultuuriklubis Steinselis luuleõhtu täiskasvanutele.

Järgmisel hommikul külastas kirjanik abikaasa Teaga Luksemburgi Eesti Kooli tunde, kohtudes üle 70 lapsega vanuses 4-12 aastat.

Lauluõpetaja Anneli Akna eestvedamisel esitasid lauluringi lapsed külalistele laulu „Eesti kerkitab mere seest“, mille sõnade autor on Sulev Olli. Eesti loo tunnis käsitles Sulev Olli loomingut, otsiti riime, tehti ise luuletusi. Meisterdamise tunnis värvitati Sulev Olli luuletuse „Kivi värvimise laul“ ainetel kivikesi.

Varasematel aastatel on Luksemburgis külas käinud Leelo Tungal, Sass Henno, Kätlin Väinola, Mika Keränen, Kristina Kass, Mati Soonik, Kadri Kõusaar, Andrus Kivirähk, Piiret Raud, Valdur Mikita ja Kairi Look.

Sulev Olli luuletus

Kõnelemise laul

Aegade lookleval rajal laps kõnnib tillukest teed, isalt sai isamaa kaasa, emalt on emakeel.

Keeles on tuhandeid sõnu, ütlejal üksainsu suu. Sageli ütelda tahaks hoopiski, hoopiski muud. Seda, et hoolige enam sõnatust sosinast silmis, suurte tähtede särast teispool tumedaid pivi.

Eesti koolid kogunesid Brüsselis

Seitsmendat aastat järjest said üleilma Eesti koolide õpetajad emakeelepäeva paiku kokku ühes Euroopa riigis, kus õpetatakse eesti keelt ja kultuuri. Seekordsed emakeelepäevad toimusid Brüsselis 10.-12. märtsini ning kokkusaamise organiseeris Eesti Kool Belgias.

Tegemist on välismaal eesti keelt õpetavate õpetajate ja koolijuhitute oma initsiatiiviga, mida Eesti riik toetab rahvuskasvatuse programmi kaudu.

Eesmärgiks on tuua kokku väljastpoolt Eestist tegutsevate Eesti koolide õpetajad ja koolijuhid, et üksteiselt õppida ning kogemusi vahetada. Ürituse oluline osa on erinevate loengute kuulamine ning praktilistes ümarlaudades osalemine.

Lisaväärtust pakub ka võimalus näha teise Eesti kooli tööd praktikas, et endile uusi ideid ammutada.

Emakeelepäevad toimusid juba kaheksandat korda. Osalejaid oli künnest riigist ja 28 erinevast kohast, kokku 72 inimest. Luksemburgi Eesti Kooli esindasid seekord Mari-Liis Kivioja ja Mairis Minka.

Varem on kokkusaamised toimunud 2010. aastal Hamburgis (osales vaid kolm kooli), 2011. aastal

Münchenis (neli kooli), 2012. aastal Hollandis (ühetsa kooli), 2013. aastal Berliinis (juba 18 õpetuskeskust), 2014. aastal Londonis (20 õpetuskeskust), 2015. aastal Luksemburgis (31 õpetuskeskust) ja 2016. aastal Stockholmis (45 õpetuskeskust).

Emakeelepäevade programm oli tihe ning ettekanded ja töötoad olid väga huvitavad ja mitmekülgsed. Euroopa Parlamendi liige Tunne Kelam rääkis Eesti esindamisest ja huvide kaitsest, Maili Liinev (MTÜ Hooling) enesehoiust ja motivatsiooni säilitamisest töötades vabatahtlikuna. Toimusid laulumängude (Leana Vapper, pärimusmuusik), dramaaõpetuse (Kaido Rannik, Miksteater), kaasasöögise eesti keele (Aivar Paidla, eesti tõlkeosakonna juhataja) ja lugemise (Maili Liinev) töötoad. Laupäeva õhtul esines luuletaja Contra.

Pühapäeval oli võimalik tutvuda Belgia Eesti kooli tundidega ning samal ajal toimusid ka ümarlaid ja arutelud Eestisse tagasiõppimise (Irene Käosaar ja Riina Koolmeister haridus- ja teadusministeeriumist) ja Eesti Instituudi poolt korraldatud küsitluse „Mina ka“ teemal (Katriin Maiste, Eesti Instituut).

Mõnikord

Eesti pärimustants Luksemburgist Pariisi

Mari-Liis Kivioja ja Mairis Minka käisid Prantsuse-Eesti Seltsi (PES) kutsel märtsi lõpus Pariisis läbi viimas eesti pärimustantsu õpitubasid.

Esimene õpituba toimus Institute national des langues et civilisations orientales (INALCO) kultuuride festivali raames. INALCO on ainuke prantsuse kõrgkool, kus õpetatakse eesti keelt ja seda juba aastast 1935.

Õpitöö organiseeris INALCO eesti keele professor ja Eesti eepose Kalevipoeg tõlkija prantsuse keelde Antoine Chalvin ning estofill, PESi juhataja liige Suzanne Lesage). Seltskond oli kirju, osalejate seas oli nii eestlasi kui ka lihtsalt erinevate rahvaste tantsudest huvitatud inimesi, kes võtsid selle kilukese eesti pärimuse tutvustamise rõmuga vastu.

Peale täiskasvanutele korraldatud õpitöö käisid Luksemburgi Eesti Kooli õpetajad külas veel Pariisi Eesti koolil, viies ka lastele läbi pärimuslikke tantsude ja laulumängude õpitöö.

Mõnikord

“Muhu Pätid” tegid Saare lastele käpiknukud

Luksemburgi Eesti Seltsi käsitööring “Muhu Pätid” tegi heategevusprojekti raames käpiknukud Kuressaare Perekodudele.

“Idee sündis spontaanselt,” ütles käpiknukke üle andmas käinud, Saaremaa juurtega, kuid viimasel kaheksa aastat Luksemburgis elanud Kristina German kohalikule ajalehele Meie Maa.

Ta lisas, et kuna tal endal on kaks väikest last ja aastaid tagasi oli vanetanud ühele lasteleale arvestades mänguloomi, siis tekkis tal mõte, et äkki on ka Kuressaare Perekodul mänguasju vaja.

Möödunud detsembris pöörduski German Perekodu poole ning tuli väljast, et seal lausa unistatakse käpiknukudest.

“Ta isas, et kuna tal endal on kaks väikest last ja aastaid tagasi oli vanetanud ühele lasteleale arvestades mänguloomi, siis tekkis tal mõte, et äkki on ka Kuressaare Perekodul mänguasju vaja.”

Möödunud detsembris pöörduski German Perekodu poole ning tuli väljast, et seal lausa unistatakse käpiknukudest.



lapsed jäid rahule,” märkis Kristina.

Kuressaare Perekodu juhataja Janne Tamme sõnul olid lapsed kingitusest väga eelil. “Tore ettevõtmine ja me oleme väga rõõmsad nende üle,” ütles juhataja Meie Maale, lisades, et kõik lapsed leidisid endale meelepärased käpiknukust looma.

Kokku annetati paarkümmend nukku. Kuressaare Perekodu kavatseb nukke kasutama hakata näidendis.

Mõnikord

Numbri panid kokku: Eva Maria Maiquez Seitam, Mirte Kurm, Katri Kivik, Tomi Perillus, Hans Loik, Mari-Liis Kivioja, Mairis Minka, Raivo Tulva, Ingrid Järvi ja Ivar Soopan.

Kirjutage meile: monikord.toimetus@gmail.com