

HAMAIKETAKOAN ERE IKASTEN DA

Ikaskideen hamaiketakoan eragitea izan dute ikasturte honetako erronka Batxilergoko hainbat gaztek: elikagai industrialak erosteko joeraren aurrean, fruta postuak jarri dituzte jolas-orduan. Konfinamenduak erdibidean utzi du proiektua, baina ez dira besoak gurutzatuta geratu: errezeten liburu digitala ere osatu dute ikasleek, bertako eta sasoiko jakiak oinarri. Eta etxeko sukaldean errezetetako platerak prestatzen grabatu dute euren burua, bideoak liburuxka digitalean txertatzeko. Hiru ikastetxeren arteko elkarlanak gidatu du bidaiia pedagogiko hau.

 MIKEL GARCIA IDIAKEZ  DANI BLANCO

Nondik dator supermerkatuan erosi dugun jakia? Zein kostu ekologiko du horrek? Eta zein baldintzatan egin dute lan baratze eta negutegietan, guk hain merke eskuratu ditugun elikagai horiek lortzeko? Gogoeta egin zuten 16-17 urte inguruko gazteek Irungo Pio Baroja institutuan, eta ikastetxeko ikasle guztiei galdetegia banatu zieten ondoren, diagnostikoa egiteko: “Zein hamaiketako egiten duzu?”. Ondorioa garbia izan zen: palmera/opil/txokolate... industrial asko, eta plastikoz ongi bilduta. Beste galdera bat ere luzatu zieten ikaskideei: “Institutuan bertan fruta salduz gero, erosiko zenuke?”. Baietz erantzun zuen jendeak, eta horrela jaio zen Batxilergoko lehen mailako ikasleen proiektua: ehun bat ikasle, lau taldetan banatuta,

fruta saltzeari ekin zioten jolas-orduan; astean bitan eta patioan bi mahai jarri-ta. Gabonetako oporren ostean hasi ziren, eta konfinamendura arte luzatu zuten. Fruta erosteaz, kaxatan eramateaz, mahaiak antolatzeaz... arduratu ziren.

“Aurreikuspen onegiak genituen, pila bat salduko genuela uste genuen, baina ez zen hala izan”, aitortu digu Pilar Gomez institutuko irakasleak. Ikastetxean bertan dute lehia: makina dago institutuan, freskagarriak, txokolata, fruitu lehorrak... saltzen txutuen. Barneratuta ditugun hainbat ohitura ere azaleratu zituen ekimenak: bertako sagarra (errege sagarra) eta atzerrikoren bat jarri (Granny Smith), eta bigarrenaren alde egiten zuten ikasleek nabarmen, distira, itxura eta estetika “perfektu” hori duen frutara ohitu gaituztelako supermerkatuek. Horri buruz eztabaidatzeko ere balio izan die proiektuak.

Gainera, saltzaile aritu ziren ikasleek eurek –eta beren lagunek– fruta jateko ohitura hartu zuten, gutxi-gehiago. Taldeetako batean, esaterako, erabaki zuten azoka jartzea egokitzen zitzaizten egunetan ikasleetako batek talde guztiarentzat fruta bana erostea, txandaka.

Elikadura jasangarriak eskatzen du hondakinak ere ahalik eta gutxien sortzea, eta plastikorik ez zuten batere erabili azokak iraun zuen bitartean. Lanketa baten ondorio izan zen: egunerokoan alferrikako zenbat plastiko erabiltzen dugun ikusita, pentsatu zuten irtenbide egokiena zela fruta kutxatan eramatea saltokitik ikastetxera, eta mahaien ondoan organikorako poltsak erabili zituzten, fruta-azala eta abarrentzat.

EUSKAL TAKOAK ETA PILOTAK TXITXIRIOEKIN

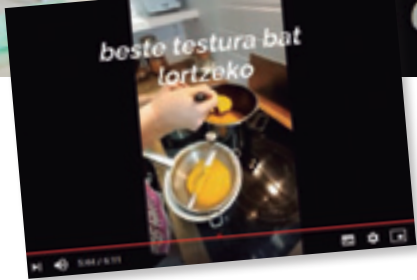
Egun batetik bestera pandemiak ikastetxeetako ateak itxi zituen eta hamaiketakoak norberak bere etxean egin beharreko mokadutxo bihurtu ziren, baina jolas-orduko azokarekin batera abiatu zuten beste ekimen bati jarraipena eman ahal izan diote konfinamendu garaian

Pio Barojako ikasleek: bertako eta sasoiko produktuekin osatutako errezeten liburuxka digitala. Hondarribiko Talaian ikastetxeko adin bereko ikasleak ere batu zaizkie, eta denen artean osatu dituzte errezeten bilduma jasotzen duten webgunea eta liburu digitala. Informatika klaseak baliatu dituzte horretarako. “Herriko baratzeak, azokak, kontsumo taldeak, kilometro zero kontzeptua... landu genuen, ikusteko supermerkatutik harago makina bat aukera daudela janaria lortzeko –azaldu digu Maier Gereka Talaian ikastetxeko irakasleak– eta aldi berean identifikatu genituen zein diren urtaroz urtaro Euskal Herrian ekoitzi ditzakegun elikagaiak”. Hala, elikagai horiekin osatu dituzte ikasleek errezetak, urtaroka banatuta. Ikasleak saiatu dira errezeta arrunten gain plater originalak eta bitxiak sortzen, beste lurralde batzuetako sukaldaritzak aztertu eta hemengo elikagaietara egokituz. Tako mexikarraren orde, esaterako, euskal takoa; eta entsaladari modan dagoen aguakatea bota beharrean, bertako sagarrarekin hornitu.

Etxetik ezin atera, sukaldean errezetak plater bihurtu eta bideoan grabatzeko ere aprobetxatu dute ikasleek. Hala, hainbat errezetaren ondoan, horiek prestatzeko eman beharreko urratsak bideoan azalduta ikusteko aukera dago liburuxka digitalean.

12-13 URTEKO IKASLEEN PORRU-PATATA

Errezeten liburuko bideoetako bat berezia da: porru-patatarena. Pio Baroja institutuko Batxilergoko gazteek grabatua da, bai, baina ez euren etxeko sukaldean, Irungo Txingudi ikastola publikoko sukaldaritzatailerrean baizik. Errezeta institutukoek egin zuten, eta errealtate bihurtu berriz, Txingudiko Bigarren Hezkuntzako lehenengo mailako ikasleek. Institututik pare bat ikasle gerturatu ziren Txingudiko sukaldaritzatailer arrakastatsura, prozesua bideoan grabatzeko. Poz-pozik aritu ziren batzuk zein besteak –institutu-



Goian, Txingudi ikastola publikoko haurrak, institutuko ikasleek egindako errezeta prestatzen. Behean, errezeten liburu digitala eta liburuan doazen bideoetako bat (kasu honetan, kuia purea).

ko ikasleak, beren errezeta beste batzuk gauzaten ari zirelako; DBHko ikasleak, institututik etorri zirelako euren jarduna grabatzera-, eta saio gehiago egitekotan geratu ziren, baina egunetik gauera konfinamendua iritsi zen.

Ez da harritzekoa Txingudi ikastolak institutuko proposamenari atek zaibaldutza izana, ikastolan urteak daramatzat elikadura jasagarri eta osasungarriaren inguruan gogoetetzen. Haur Hezkuntzatik DBHrainoko ikasleak hartzen dituen ikastetxe honetan, gaia txikitatik barneratzen hasi behar dela uste dute. Adibidez, konturatu ziren Haur Hezkuntzako eta Lehen Hezkuntzako lehen mailako haur askok jangelan fruta osoa ez dutela jaten eta zaborretara fruta pila bat botatzen zela. Erabaki zuten txikiei fruta osoa eskaini beharrean, nahi zuten zatia eskaintzea (laurdena, erdia...) eta gainerakoa bi modutan aprobetxatzea: batetik, Haur Hezkuntzako ikasgelan jaten duten hamaiketarako. Bestetik, soberan geratutako frutaz betetako karroa pasatzen dute ikasleek Lehen Hezkuntzako jolas-garaian, eta patioan dauden ikaskideak fruta hartzen joaten dira karrotik. "Arrakasta itzela du ekintzak", azaldu digu Mikel Estonba irakasleak. Baratze ekologikoari, gosari eta

hamaiketakoiei, ikasleen urtebetetze festetako jakiei... lotuta ekintza gehiago ere badituzte.

"Bitxia da, haur horiek gero Bigarren Hezkuntzara pasatzen direnean, ohiturak aldatu egiten baitituzte -aitortu du

Bertako sagarra (errege sagarra) eta atzerrikoren bat jarri (Granny Smith), eta bigarrenaren alde egiten zuten ikasleek nabarmen, distira, itxura eta estetika "perfektu" hori duen frutara ohitu gaituztelako supermerkatuek

Gurutze Laboa Txingudiko irakasleak-; normala da, jada ez dira gurasoak hamaiketako aukeratzen dutenak, nerabezaroan daude... eta horregatik adin honetan ere elikaduraz eztabaidatzea erronka da". Gainera, elikadura industrialia etengabe sustatzen duen gizarte

ereduak ez du asko laguntzen. "Garbi daukagu oro har gizartearen inertzien kontra egin behar dugula, baina baikorrrak izan behar dugu, fruituak ez baitira egun batetik bestera ikusten, baina landutakoaren arrastoa hor geratzen da eta txikitatik ikasitakoa, barnean dagoena, gerora bueltatu ohi da", dio Estonbak.

IKASTETXEEN ARTEKO ALIANTZA

Pio Baroja, Talaian eta Txingudi, bi herri-tako hiru ikastetxek hartu dute parte era batera edo bestera proiektuan, eta denek argi dute horrek aberastu egin dituela prozesua eta emaitza. Batetik, motibazio handia izan da ikasleentzat, elkarren lana interesez jarraitu dute eta batzuen eta besteen bisitak gustura hartu dituzte. Bestetik, irakaslearentzat ere modua da bakarrik ez sentitzeko eta elkarlanean aurrera hobeto egiteko. Ekimenarentzat, jakina, beti da ona elkartrukea, ideia eta kontraste gehiago ekartzen dituelako.

Beste ate bat ere jo dute: Irun eta Hondarribiko udalena. Errezeten liburuak txertatu egingo dute udalek beren webgunean, ez daitezten izan ahanzturan geratuko diren errezetak, ahalik eta herritar gehienek aprobetxatuko dituzten sukaldaritza proposamen jasagarriak baizik. ●