

ZERGATIK SUKALDEA?

Pentsatzen duguna, sentitzen duguna, solasten duguna, egiten duguna... omen gara, edo hori diote behintzat gaur egungo jendartean zabaltzen diren mezu edota iragarkiek. Eguneroko erritmoa, ordea, ikaragarri areagotu den honetan, oinarrizko beharrak gero eta atzerago uzten ari gara: atsedena, parez pareko harremanak, elikadura...

Idea horretan murgildurik, duela 10 urte, Haur Eskola berria eraikitzeko prozesuan parte hartzea erabaki genuen; Udalaren laguntzaz, arkitektoak eta talde hezitzailea gau eta egun aritu ginen gure ttikientzat egokiena izango zen Haur Eskola hori amesten, gorpuzten, diseinatzen.

Prozesu guztiek hasiera bat dutela gauza jakina da, eta guk, eraikiko zen eskola horretan, haurren zein helduon *ongizatea* bermatu nahi genuela argi genuen. Hezkuntzaren protagonista haurra den arren, eskolan agente gehiagok parte hartzen dugulako: umeak, familiak eta talde hezitzaileak.

Hasieran aipatutako hausnarketa horren harira, koherenteak izan nahi genuen eta guk behintzat, egungo gizarte-erritmoak kentzen dizkigun oinarrizko behar horiei garrantzia eman nahi genien: garrantzia, espazioa eta nola ez, denbora.

Hori dela eta, espazioen inguruan hausnarketa sakon batean murgildu ginen; Reggio Emiliara egindako bidaiak, Iruñeako eta kanpoko (Euskal Herrian, Katalunian, Budapest...) hainbat Haur Eskoletako bisitak, formakuntza desberdinak, irakurritako artikulu, liburu eta ikerketak... horiek guztiek, gorpuztu zuten egun daukagun Baztan Haur Eskola.

Elikaduraren esparruari helduz, sukaldea eskolako erdigunean kokatu genuen, plazarekin batera, ikastetxeko bihotza izateko asmoz. "Zer jan, halako Baztan" dinamikari so eginez, bertako produktuen aldeko apustua egiteko erabakia aspaldi egin genuen; argi genuelako, bertako produktuek gure elikadura zerbitzua nabarmen hobetuko zuela, bailarako ekonomiari bultzadatxo bat ematen genion bitartean.

Eskolan sukaldea izatea eta bertan sukaldatzea ordea, ez da hain erraza izan eta urteak joan zaizkigu eskatzen zituzten baldintza guztiak bete arte, bitartean, catering bidezko zerbitzua eskaintzen, horrek dakarren guztiarekin: oso goiz egindako bazkaria,

kantitate ikaragarri handietan egina -bertze ikastetxeentzat ere sukaldaturiko janari zelako-, egunero kanpotik ekarritako garraioaren baldintzapean...

Zorionez, baldintza guztiak bete eta gaur egun, eskolan sukaldatzen da egunero eta horrek, uste genuena baino gehiago aberastu gaitu. Janariaren kalitatea hobetu dela erratea azpimarragarria den arren, badaude begi bistan ikusten ez diren, baina benetan baloratzen ditugun hainbat aspektu: goizetik janariaren usaina, etxeko giroa, maitasunez egindako janaria, askoz pertsonalagoa.

Azken finean, gure ustez, haurraren ongizatea bermatzeko puntu esanguratsu bat da elikadura eta bertako janari ekologikoa, bertan egina izanik, osasuntsuagoa dela gauza jakina da; ia-ia momentuan egiten delako eta prozesu guztiaren partaide izan garelako. Izan ere, sukaldea, kristalera handi batez bereizita dago eta haurrek, uneoro ikusi dezakete sukaldean gertatzen ari dena. Era berean, sukaldariaren etorrerarekin, bertze heldu bat gehiago batu zaigu eskolara eta haurrentzat, oso erakargarria da sukaldariaren figura. Elikadurarekin zerikusia duen bertze harreman bat gehiago izan dezakete eta horrek, zuzenean ez bada ere, janariari buruzko jakin-min eta interesera eramaten ditu haurrak.

Aipatutako guztiak ordea ez luke ezertarako balioko, elikadura momentuari zor zaion denbora lapurtuz gero. Guk, haurraren gaitasunetan sinesten dugu, baita haren esperimentazio eta manipulazioan ere, horien bidez ikasiko baitu, bera izanik ikaskuntzaren subjektu aktibo. Hori dela eta, soilik eskatzen dutenean edota benetan behar dutenean laguntzen diegu, jaterako orduan, bere bidea egiten utziz gero, ikasteko aukera amaigabeak dituztelako.

Ez ditzagun ahaztu benetan zeintzuk diren ume batek -baita helduok ere- dituen oinarrizko beharrak eta saia gaitezen koherenteak izaten, lehentasunak lehenetsiz eta kalitatezko eta errespetuzko zainketa zainduz.

Kristina Goñi Etxenike.