HUERTA + COCINA: JORNADA CON MONITORES DE TIEMPO LIBRE Y JOVENES EN EL C.C. JUDIMENDI

¿Cuantos corazones tienen las lombrices? Diez. ¡Oh! ¿Qué tipo de carne no pueden comer los musulmanes por indicación de su religión? ¿Vacuno o porcino? Estas preguntas y temas de conversación surgieron en otra bonita jornada en la huerta y en la cocina del Centro Cívico Judimendi. Participaron 19 chavales/as de 10-13 años de edad, 12 chicos y 7 chicas del barrio, que estuvieron atendidos por:

- 4 personas monitoras de tiempo libre (Cielo, Jagoba, Pablo y Ander) en la parroquia de San Juan y Lucia como colaboradora
- Mikel, educador de calle (PEC), que preparó la jornada en el aula cocina
- Javi, agricultor en Basaldea y Eduardo de Slow Food Araba.

PROGRAMA EN AULAS Y HUERTO

Se inició la actividad en el aula-cocina realizando una ronda de presentaciones y formando parejas para que cada uno presentase a la pareja que le había correspondido y así conocernos un poco mejor.

Lucia y Javi nos hablaron de la agricultura regenerativa, visualizamos un video "La historia del suelo", que nos indica cómo podemos combatir el cambio climático cultivando la tierra de otra manera. Lucía explicó la parte

más técnica de la agricultura regenerativa, y repasó la importancia del suelo a la hora de contrarrestar los efectos del cambio climático. También añadió datos importantes como la ingesta semanal para una persona, que son 5 gramos, y la importancia de entender la tierra como un sistema que interacciona constantemente.

Javi nos enseñó un "lumbricidario" donde mantiene desde hace cuatro años a las lombrices en suelos con diferente cobertura (suelo desnudo o con hierbas y pajas) y se pueden ver cómo trabajan las lombrices formando suelos de diferentes texturas y colores que permiten explicar las diferencias sustanciales de un manejo u otro en relación a; la retención de agua, materia orgánica disponible y biodiversidad. Las pudimos ver y tocar en la huerta al plantar.

Nos explicó las diferentes hortalizas que teníamos sobre la mesa (colinabo, col china, rabanitos, cebollas, ajetes, calabaza con sus semillas, lechuga Martina, hojas de

acelgas y espinacas, kale y dos botes de tomate) y como las podíamos trocear y cocinar.

Se formaron dos grupos de unas 12 personas para poder trabajar en la huerta y en la cocina que después de media hora se intercambiaron. De esta forma se consiguió atender mejor en los dos espacios.

En la huerta se trabajó con un apero nuevo llamado “horca de medio mango” que permite remover la tierra sin voltearla. Se puso un semillero de perejil, se plantaron cebollas y lechugas. Se explicó como son los bancales, pasillos y los marcos de plantación que se utilizan en este huerto basado en el método de un hortelano Mallorquín (Gaspar Caballero de Segovia).

En la cocina se elaboraron ensaladas con aceite AOVE de la variedad arroniz, de la almazara de Moreda, sal de las salinas de Añana y vinagre de vino. Revuelto de espinacas. Salteados de verduras y pizzas al horno con diferentes condimentos vegetales. Las verduras sobrantes se repartieron entre los diferentes participantes.

VALORACION DE LA ACTIVIDAD

Ha sido realizada por los monitores y Mikel, educador de calle (PEC).

VARIABLES DE EVALUACIÓN	1	2	3	4
Grado de satisfacción general con respecto a la mediación			x	
Valoración de la interacción con el grupo de iguales				x
Valoración a los y las educadoras				x

Valoración a los y las monitoras (si ha habido)				x
Valoración de la actividad realizada			x	
Conocimiento de nuevos espacios	x			
Conocimiento de nuevos jóvenes			x	

VALORACIÓN GENERAL DE LA EDUCADORA

Valoración positiva en cuanto a la participación y objetivo principal que era el conocimiento del PEC en el barrio y del grupo de tiempo libre del barrio. Sirve para trabajar en comunidad con los monitores y monitoras del grupo de San Juan y para hacer referencia respecto a los chicos y chicas que participan con ellos y ellas.

En cuanto a las personas jóvenes, refieren haber estado ajusto, en un espacio que conocían pero una dinámica diferente a la normal.

La actividad sirve para acercar la temática que trabaja Slow food y Lucía a los jóvenes y el cuidado del planeta, así como reflexión de los alimentos que comemos.

Los tiempos nos han pillado, muchas cosas en poco tiempo, pero se ha sacado adelante muy bien, quedando muchas opciones de retomar el tema y poder profundizar mucho más.

Un paso más en el proyecto de la huerta, acercarla al barrio e intervenir educativamente desde este espacio, generando conciencia crítica y abordando diferentes temas desde la experiencia personal de cada joven.

Eduardo Urarte

Javier Chaves, Mikel Suso y Lucia Arratibel (8 /02/ 2024)