

opusdei.org

Tehnična šola Anihan: Učenje vrednot ob peki

Poročilo o delu na filipinski šoli,
ki so jo ustanovili člani Opus
Dei

19. Feb. 2005

Med filipinskimi hribi stisnjena šola v zgodovinskem mestu Calabama, Laguna, poskuša z učenjem peke z ljubeznijo ustvariti razliko v življenju mladih žena. To je namreč ena od »skrivnostnih sestavin« čokoladnih kolačkov, ki so najbolj znan izdelek te

šole. »Naši študentje se ne učijo le pravega načina kuhanja in peke,« poudarja Rowena Nazareno, direktorica Tehnične šole Anihan, »veliko pomembneje je, da jih naučimo, kako kuhati z ljubeznijo.« Vrline kot so red, čistoča, skupinsko delo in prijazna postrežba so vmešane v pecivo skupaj z ostalimi sestavinami.

Tehnična šola Anihan je projekt Fundacije za poklicno izobraževanje (Foundation for Professional Training, Inc., v nadaljevanju FPTI). Šola ponuja dvoletni dodiplomski program gospodinjstva s poudarkom na peki. Skupaj s kulinaričnimi spretnostmi se študenti učijo osnov dobrega poslovanja in podjetništva.

Nauk svetega Jožefmarija Escrivája, ustanovitelja Opus Dei, o delu in študiju navdihuje projekte FPTI za napredek žensk.

»Delo vseh,« je zapisal, »prispeva k človeškemu dostojanstvu in prevladi nad stvarstvom. Razvija osebnost, nas zbližuje, podpira družine, spodbuja napredek v družbi in prispeva k splošnemu človeškemu napredku.«

FPTI teži k dvigu stopnje izobraženosti žensk, in sicer z razvijanjem njihovih sposobnosti, s čimer prinaša korist ne samo njihovim družinam temveč tudi širši skupnosti.

Pecivo in vrednote

Študentka drugega letnika Doreen Grace Guevarra, 18 let, uživa v prebiranju kuharskih knjig in sanja o tem, kako bi naredila peciva, katerih recepte bere. Danes zna speči prav tako atraktivno in dobro čokoladno in šifonovo pecivo, kot je tisto v knjigi.

»Rada pečem,« pravi, »ampak tu nas ne učijo le kako speči dobro pecivo, ampak tudi kako postati boljši človek. Moja družina je opazila razliko na meni. Včasih sem bila nestrpna do mlajših bratov in sester, sedaj pa sem se naučila govoriti bolj pazljivo in se zavedati posledic mojih dejanj. Spoznala sem, da če se ne bi spremenila, bi moja hitra jeza odgnala mojo družino in prijatelje.«

Rochelle Bertudes, 17 let, pa je najbolj navdušena nad projekti šole v eni od bližnjih sosesk. Ta študentka drugega letnika namreč uči otroke verouk, matematiko in osebno higieno.

Rochelle želi »pomagati tem otrokom, ki po večini niso deležni zadostne skrbi in nege. Imajo smrkave nosove, prav tako jim nihče doma ne pove, da imajo oblačila obrnjena narobe. Poleg tega, da so

neurejeni, niti ne vedo, kdaj imajo rojstni dan.«

Anihan je poleg tega Rochelle naučil tudi moliti. Pravi, da so njeni straši prezaposleni, da bi si vzeli čas, da bi jo poučili tudi o tem.

Njen oče je taksist, mama pa prodaja zelenjavo na tržnici. Od doma je odsotna vsak dan v tednu od 5. ure zjutraj do 8. ure zvečer, tudi ob nedeljah.

Rochelle spodbuja svojo mamo, da se ji pridruži pri nedeljski maši preden gre na delo in včasih ji uspe in gre zraven.

»Naučila sem se moliti med delom. Ko pomivam posodo, na primer, lahko molim Zdravo Marijo. Pogosto molim za starše, da se ne bodo pri delu preveč utrudili. Lažje se spopadam s težavnim delom v šoli, če molitve posvetim mojim staršem,« doda Rochelle.

Žetev za boljšo in lepšo prihodnost

Letošnje leto vseh 120 študentov prejema štipendijo, tako da plačujejo le minimalno šolnino. Študentje prihajajo iz bližnjih provinc Laguna, Batangas, Cavite in Quezon.

Sredstva za obratovanje Anihana prihajajo zlasti od prodaje peciva, zasebnih donacij in državne pomoči. Trenutno 45 odstotkov celotnih prihodkov predstavljajo prihodki od prodaje izdelkov.

Po mnenju direktorice Rowene Nazareno je cilj »da bi mlade ženske iz revnejših družin naučili veščin, ki bi razvile njihovo osebnost, hkrati pa jim omogočile zaslužek. Naše diplomantke delajo v pekarnah, hotelih, restavracijah in ostalih gostinskih obratih. Nekatere odprejo svoje lastne proizvodnje.«

Julie Ann Balneg, 18 let, študentka drugega letnika, upa, da bo nekoč

sama postala lastnica restavracije in s tem pomagala svoji družini. Poletno delo ji je omogočilo, da si je sama kupila šolsko torbo in nekaj oblačil za mlajšo sestro. Drugi študentje delajo polovični delovni čas v Livelihood centru, s čimer si zaslužijo denar za hrano in prevoz.

Rochelle Bertudes načrtuje, da se bo po diplomi zaposlila v obratu hitre prehrane. »Ko bom prihranila dovolj denarja, bi rada nadaljevala študij gospodinjstva. Nekoč bi rada imela svojo lastno pekarno.«

Zelo ceni, kako Anihan »skrbi za njihovo resnično blagostanje. Trudijo se, da bi nas spoznali in iskreno želijo, da bi se učili.«

Doreen Guevarra prav tako izpostavlja pozornost, ki jo šola posveča vsakemu od študentov: »To je dobra šola. Redko se zgodi, da najdeš šolo ki teži k temu, da razvija

človeka kot celoto. Bilo bi škoda, če bi vzela to priložnost kot podarjeno.«

»Anihan« po filipinsko pomeni čas žetve. Šola ponuja mladim ženskam, ki želijo študirati, bogato žetev, ki se kaže v možnosti za lepšo prihodnost njih samih in njihovih družin.

pdf | document generated
automatically from [https://
dev.opusdei.org/sl-si/article/tehnicna-
sola-anihan-ucenje-vrednot-ob-peki/](https://dev.opusdei.org/sl-si/article/tehnicna-sola-anihan-ucenje-vrednot-ob-peki/) (6.
Avg. 2025)