

Anihan, en hushållsskola specialiserad på konditori- och bageriverksamhet

På Filippinerna erbjuder en skola livsmedelsprogrammet med specialisering i konditori. ”En dag kommer jag att ha mitt eget konditori”, säger Rochelle Bertudes.

2004-12-11

Anihan Technical School, ett av projekten som "Foundation for Professional Training Inc" (FPTI) ägnar sig åt, finns i provinsen Laguna på Filippinerna. Mitt bland kullarna i den historiska staden Calamba har denna skola sitt säte. Efter att ha följt studierna här får man ett diplom som bekräftar att man är kunnig i Hushållslära med specialisering på konditori- och bageriverksamhet. Under de två år som studierna tar, lär eleverna sig allt om matlagning och får också grundkunskaper när det gäller management och bokföring. "När de tagit sin examen kan de tillräckligt för att bli egenföretagare", säger Rowena Nazareno, direktör för Anihan. Och tillägger: "Vårt mål är att ge kvinnor med små inkomster tillräckligt med kunskaper och färdigheter för att kunna tjäna sitt levebröd och utveckla sina personligheter. När eleverna lämnar oss kan de arbeta i konditorier,

hotell, restauranger och annan livsmedelsindustri.”

Den helige Josemaría Escrivás budskap ligger till grunden för FPTI:s projekt som avser kvinnans utveckling. “Allt arbete – säger Opus Deis grundare – vittnar om människans värdighet, att hon råder över skapelsen. Det ger henne tillfälle att utveckla sin egen personlighet. Arbetet är en länk som förenar oss med vår nästa, källa till inkomster så att vi kan försörja den egna familjen, ett medel som gör att vi kan medverka till att förbättra samhället där vi lever och som bidrar till mänsklighetens framåtskridande” (Det är Kristus som går förbi, 47). Det är i detta perspektiv som FPTI planerar sina projekt som syftar till att öka kvinnors bildning och yrkeskvalifikationer. Men dessa projekt är på samma gång genomsyrade av det kristna idealet

om helighet genom det vardagliga arbetet som den helige Josemaría lär oss.

En bättre framtid

Julie Ann Balneg, 18 år gammal, studerar på andra året i ämnet hushållslära. Hennes dröm är att i framtiden starta en liten restaurang och därigenom hjälpa sin familj ekonomiskt. Julie och de övriga eleverna i Anihan arbetar deltid för att hjälpa upp sin ekonomi.

Rochelle Bertudes, som är 17 år gammal, tänker arbeta inom en snabbmatskedja efter sin examen. “När jag har sparat tillräckligt med pengar vill jag fortsätta att studera inom detta område. En dag kommer jag att ha mitt eget konditori”, säger hon. “Jag tycker att man verkligen bryr sig om oss på skolan. Lärarna försöker lära känna oss ordentligt och upptäcka vars och ens begåvning

för att utveckla den. På det sättet hjälper de oss att lära”, tillägger hon.

Allt i Anihan handlar inte om personligt växande. Man vill också att eleverna lär sig att vara aktiva och frikostiga gentemot de mest behövande i samhället. Detta var avsikten med ett projekt som vill förmedla social hjälp i närliggande stadsdelar. “Det är det som jag mest tycker om med skolan”, säger en av deltagarna. På fritiden ger några elever lektioner i matematik och hygien. Dessutom ger de kristendomsundervisning till dem som så önskar. “Jag vill ta hand om dessa barn, för jag ser att de inte alltid blir tillräckligt uppmärksammade. De är smutsiga och ingen verkar ha sagt åt dem att kläderna sitter lite hur som helst på dem. Ibland känner de inte ens till sitt födelsedatum!”.

Att förvandla arbetet till ett tillfälle till bön är något av det viktigaste som Anihan försöker lära ut till sina elever. "Nu vet jag att jag kan be medan jag arbetar. När jag diskar kan jag till exempel be en dekad 'Hell dig Maria'", säger en andraårselev. Doreen Greece Guevarra, 18 år gammal, går också hon andra året i Hushållslära. Hon tycker om att läsa kokböcker och laga de rätter hon läser om. Hon har lärt sig att baka samma chokladkakor som hon hittar i böcker och tidskrifter. "Jag tycker om att laga mat och i Anihan lär jag mig kockens yrke. Men skolan har också lärt mig att vidga min horisont. Förutom att baka fantastiska kakor, har jag lärt mig att bli en bättre människa, att ha tålamod med mina småsyskon, att inte brusa upp och att tala lugnt och stilla, att ta följderna av mina handlingar, att närma mig min familj och mina vänner mera, att bli förtrolig med Gud."

Anihan betyder "skördeplats". För dessa ungdomar betyder skolan en möjlighet att "skörda en bättre framtid" för dem själva och deras familjer. "Det vore synd om jag inte kunde ta vara på detta tillfälle", säger Guevarra.

De 120 eleverna som varje år studerar i Anihan kommer från närliggande provinser, såsom Laguna, Batangas, Cavite och Quezon. Alla eleverna får ett stipendium som till en del täcker deras kostnader. Resten av medlen som behövs för att hålla igång skolan kommer från försäljning av produkter som man tillverkar i Anihan och från privata och offentliga gåvor.

*Om du vill få mera information eller hjälpa **Anihan Technical School** ekonomiskt kan du vända dig till:*

Rowena Nazareno

Adress:

294, Purok 6

Barangay Tulo, Calamba City

Philippines

E-mail: anihan@pacific.net.ph

Tln: (049) 545-1598 / 545-0556

Fax: (049) 545-5738

av Patricia L. Adversario

.....

pdf | Dokument automatiskt skapad
från [https://dev.opusdei.org/sv-se/
article/anihan-en-hushallsskola-
specialiserad-pa-konditori-och-
bageriverksamhet/](https://dev.opusdei.org/sv-se/article/anihan-en-hushallsskola-specialiserad-pa-konditori-och-bageriverksamhet/) (2025-08-10)