

Barrio Curupí Farol Comunitario de la Intendencia Municipal de Paysandú

Referente por Farol: Fernando Neighbour.

Mtra. Alfabetizadora: Cecilia Ramírez.

Prof. de Plástica: Rosa Giordano.

En el año 2015 nos encontramos trabajando en un Farol Comunitario inserto en uno de los barrios más carenciados y complicados de la ciudad de Paysandú, contando con un grupo numeroso, unido, lleno de ganas de aprender.

En Paysandú, en junio, se realiza el evento "CocinarTE", en el que participan muchos grupos de cocina del país y también de los países vecinos. Es un evento considerado de alto nivel en toda la zona.

En nuestras clases siempre elaboramos productos de cocina porque nos encanta a todos, luego la maestra trabaja con la receta, con la redacción y la producción de texto.

Por iniciativa y el apoyo de Fernando, el referente del Farol, decidimos presentarnos al evento con el fin de integrarnos y brindar a los alumnos nuevas oportunidades, así fue que les planteamos la idea a los participantes y de a poco todo comenzó a tomar forma.

La receta tenía que ser algo

original y, de ser posible, que caracterizara la zona, y además debían aprender a prepararla con naturalidad.

Se manejaron varias recetas, también muchas formaciones de grupos; faltando una semana los nervios y el temor a lo desconocido hicieron que apenas pudiéramos armar un grupo.

De las muchas recetas quedaron dos, una cuya base era la berenjena, por ser de poco costo en esa época, y un postre que tenía como ingrediente principal un pionono, que si por casualidad no se podía arrollar, como era una creación del grupo lo podíamos defender arrojándolo como barritas con gachache de chocolate por arriba.

La última semana se afinaron los detalles, haciendo hincapié en la higiene personal, vestimenta y el manejo de alimentos, contando con el apoyo de una profesora de UTU que ya tenía experiencia en la participación activa en el concurso y que también ayudó en la cocinación correcta de las preparacio-

nes, controlando tiempos.

Las tres participantes fueron, María, Liliana, y Nancy.

El objetivo era integrarnos y socializar con gente de otros lugares, conocer y sobre todo, disfrutar.

El evento comenzó un jueves, a nuestro grupo le tocó competir el día viernes de mañana. Cuando vimos a nuestras alumnas instaladas en el lugar nos parecía mentira y nos llenamos de orgullo. Queríamos transmitirles seguridad y confianza con nuestro apoyo incondicional.

Con los nervios propios de lo desconocido comenzaron a trabajar, nosotros no podíamos ayudar en nada, ni se les podía hablar porque perderían puntos. Trabajaron precioso, daba gusto verlas tan contentas y tan unidas.

El jurado se paseaba y conversaba con todos.

Al terminar el tiempo estipulado ya tenían todo pronto, emplatado y ordenado, tal cual

como lo habían solicitado las pautas dadas en el concurso.

Al pasar frente a ellas, el jurado las felicitó por la presentación personal, la prolijidad, y el compañerismo que se notaba entre ellas.

La receta principal se llamó "Berenjenas al Curupí", era una milloja de berenjenas apenas escaldada, con un relleno de carne picada, cebolla, morrón y salsa de queso. Se llevó al horno para gratinar y se acompañó con papitas al nido.

El postre "Liliana" lleva el nombre por su creadora, es un bizcochuelo relleno de dulce de leche salseado con una ganache de chocolate, adornado con frutillas y nueces en la parte superior.

Disfrutamos del evento y el domingo de noche fuimos a presenciar la entrega de premios.

El Curupí queda lejos de la ciudad y esa noche estábamos solo los familiares y los docentes. Con ansias esperamos el resultado, nadie quería pensar en nada... ¡pero todos pensábamos en todo! Los trofeos brillaban en el escenario.

En un momento, el jurado comienza a repartir los premios y el "Curupí" es llamado al escenario, nuestro grupo sacó el trofeo de bronce en Cocineros Amateur, ¿qué les parece?

Por supuesto que lloramos, pero de alegría, todos juntos; incluso hoy lo recordamos y se nos llenan los ojos de lágrimas.

Nuestro objetivo era socializar, transmitir eso que sólo sentimos algunas personas, que pese a todas las adversidades, ¡se puede! Que no es tan necesario el dinero para ser feliz, que si nuestro comportamiento es bueno y somos agradables, podemos ir y sentirnos bien en cualquier lado. ¡Que si queremos podemos! Que somos todos iguales.

El grupo donó el trofeo al "Farol Comunitario" del barrio y allá está...a veces sin querer nuestros ojos lo encuentran y nos llenamos de orgullo, somos Curupí, nosotros también nos sentimos familia, ya que es el tercer año que trabajamos en ese barrio, donde la policía y la ambulancia no entran después de las seis de la tarde, por lo inseguro. En él nos sentimos orgullosos de aprender todos los días con nuestros alumnos, porque en realidad todos los días nos enseñan algo; por ejemplo, Olga con sus 80 años, elegante, impecable, nos espera aunque llueva y el Farol este cerrado... y nosotros sabemos que nos esperan.

O Isabel, con sus jóvenes 63 años y esos ojos azules, azules, llenos de preguntas y de miedo de no poder aprender a unir las letras; o Ana, que pasó la vida al lado de un hombre que no la valoró, y crió a sus hijas y las hizo estudiar de maestra, pero hoy se da una revancha y estudia ella y su hija la corrige. O Domingo, que trabajó en el monte toda la vida y aprendió a leer, y también a bailar chamamé con su pareja.

Pensamos y compartimos con nuestros amigos docentes que la experiencia de trabajar con adultos no se puede transmitir, sólo hay que disfrutarla porque es hermosa. Los días que nos toca ir, desde la mañana ya estamos alegres, nos esperan nuestros amigos, no les podemos fallar, hay que llevar algo nuevo, algo que les sirva, algo que les guste aprender, y eso hacemos: algo que sea significativo para sus vidas.

Ellos nos esperan con lo mismo, con sus vivencias tan ricas.

Solo querer y ser feliz es lo que se necesita, eso es lo que hacemos con ellos, ser felices.

Gracias por permitirnos compartir nuestras experiencias que nos llenan de emociones y querer continuar en esto tan rico que tiene la docencia.