

# Elkarrekin ogi moldatzea Batak bestea jatea



Ogia izango da gure abiapuntua, oinarritzko elikadura-eskubide gisa eta ahalmen sinbolikoak dituen elementu gisa. Abegi onari eta lankidetzari buruzko esperimentazio bat proposatuko dugu, gizakien, ez gizakien eta bizi garen lurraren arteko harremanak birpentsatzeko.

Gaztelaniazko "hacer buenas migas" (ongi moldatu) esapidetik abiatuko gara, non beste norbaitekin partekatutako denbora eta ogia diren harreman baten oinarri. Beste pertsonak eta ingurunea asimilatzekeo zeremonia bat proposatuko dugu, zentzumenak irekitzeko eta elikagai hartzituak partekatzekeo.

## Helburuak:

- Sara Garciaren obrara eta prozesuetara hurbiltzea.
- Abegi onaren eta lankidetzaren ideiei buruz hausnartzea.
- Ogiaren adierazpen-, diskurtso- eta estetika-aukeretan sakontzea.
- Hartzidura sartzea ikasteko metodologia eta tresna gisa.
- Elikagaien industriari buruz hausnartzeko gune bat sortzea.
- Taldekako lana sustatzea obra bat egiteko.

## Proposamenaren garapena

### Aurkezpena

**1.** Abiapuntu gisa, Mexikoko Pan de muerto (Hildakoen ogia) delakoaren mitoaz jardungo dugu. Opilaren jatorriari eta esanahiari buruzko eztabaida sortuko dugu, orainaldira eta hurbileko testuingurura ekarriz.

**2.** Sara Garciaren hainbat obra ezagutuko ditugu eta galdera hauek botako ditugu:

- Zer material erabiltzen ditu bere obretan?
- Zer nolako prozesuak egiten ditu haiekin?
- Zer harreman mota du artistak material horiekin? Eta bisitariak edo bere lanetan parte hartzen duten pertsonak?

### Esperimentazioa / Sorkuntza / Ikerketa

**1.** Ogi oreka egingo dugu, eta boletan banatuko. Bakoitzak bere bola oratuko du, eta norberaren ogi maskara egin, nahi duen bezala apainduz.

**2.** Labe bat bilatuko dugu (ikastetxekoa izan daiteke edo okindegiren batekoa) maskarak labean egiteko.

**3.** Aldi berean, gure edari hartzituak ere sor ditzakegu. 4 pertsonako taldeetan hainbat osagai aukeratuko ditugu: azenarioak, limoia, jengibrea, kanela, iltzea, erromeroa, erremolatxa, mendafina, kafea, kamamila, zainzuriak edo hibiskoa.

**4.** Edariak astebetetz utziko ditugu hartitzen.

### Ondorioak eta lerro irekiak

**1.** Topaketa bat antolatuko dugu hartzitutako elikagaiak partekatzekeo, beste norbait asimilatzekeo zeremonia batean. Kideen maskarak jango ditugu eta edari hartzituak edango, sentsazioak komentatu bitartean.

**2.** Bizitako esperientziaren ondoren, hasierako eztabaida irekiko dugu. Zer da lankidetzak? Eta abegi ona? Nola erlazionatzen dira mikroorganismoak haien artean eta gurekin? Janariak loturak sortzen al ditu? Nola sor ditzakegu guk lotura berriak?

### Aipamenak

Artistaren webgunea  
<https://saragarcia.info>

Hildakoen ogiaren historia:  
<https://www.muyinteresante.com.mx/historia/historia-pan-muerto/>

Maria Varelaen Decorated Bread:  
<https://decorated-breads.tavros.space/en>

Lexie Smithen Bread on earth:  
<https://bread-on.earth/>

Agnes Denesen Wheatfield - A Confrontation:  
<http://www.agnesdenesstudio.com/works7.html>

Antoni Miraldaren Breadline:  
[https://elpais.com/ccaa/2016/10/22/catalunya/1477162835\\_876179.html](https://elpais.com/ccaa/2016/10/22/catalunya/1477162835_876179.html)

Ogia egiten - Testigantzak:  
<https://ahotsak.eus/berango/pasarteak/bgo-004-014/>  
<https://ahotsak.eus/azpeitia/pasarteak/azp-050-021/>  
<https://ahotsak.eus/irura/pasarteak/iru-001-013/>