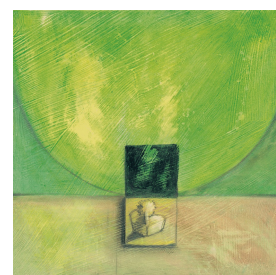

Salesiaanse mayonaise

Don Bosco Vorming & Animatie

Een ideetje om de eigenheid van het salesiaanse opvoedingsproject op een ludieke manier voor te stellen aan de hand van het maken van ... mayonaise!

samen
DON BOSCO
zijn plaats
geven



ACHTERGROND

Dit ideetje is uitgewerkt door Carlo Loots om de inhoud van het opvoedingsproject eens op een andere manier voor te stellen op een vormingsdag voor de leidinggevenden van de BJZ.

Carlo maakte zelf mayonaise en daagde tegelijk één van de aanwezigen uit om ook met de geboden ingrediënten mayonaise te maken. Terwijl ze aan het werk waren, legde hij verbanden tussen het maken van mayonaise en het salesiaanse opvoedingsproject. Hieronder vindt u het draaiboek dat hij vooraf maakte om dit verband te leggen.

DRAAIBOEK

Er bestaat een veelheid van receptenboeken.
Het aantal sites met recepten op internet is quasi oneindig.
Je kan niet eindeloos blijven bladeren of surfen in de overvloed van mogelijke recepten.
Op een bepaald moment moet je kiezen: hiervoor wil ik gaan.
Wij gaan voor een recept, een opvoedingsproject in dialoog met Don Bosco.
Wanneer het met momenten wat hectisch is, kunnen we hier steeds op terug vallen.

Ons recept is gegroeid in dialoog met het Don Bosco.
De oorspronkelijke elementen die hun deugdelijkheid hebben bewezen zijn aangevuld met nieuwe inzichten en overtuigingen.
Don Bosco is en blijft de referentiefiguur in zijn keuze voor jongeren, voor de meest kansarmen onder hen, in zijn keuze voor de opvoeding van jongeren.

Mayonaise vindt zijn finaliteit buiten zichzelf. Je eet dat bij iets anders.
Dit is ook voor de opvoeding zo.
Don Bosco voedde op tot eerlijke burgers en goede christenen,
mensen die in volle vrijheid verantwoordelijkheid kunnen opnemen
voor zichzelf, hun medemensen en de samenleving
en die niet verlamd zijn door de fundamentele vragen naar de zin van het leven.

Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
Opvoeden veronderstelt een bepaald klimaat.
Ontbreekt dit, dan moet aan dit klimaat gewerkt worden.

De olie die we toevoegen staat voor assistentie, voor communicatie, voor hartelijkheid.
Zo werken we aan een groeibevorderend klimaat.

De azijn die we toevoegen staat voor structuur.
Jongeren hebben nood aan regels en regelduidelijkheid, aan een stootblok om uit te groeien tot volwassenen die voor zichzelf en anderen verantwoordelijkheid kunnen nemen.

Het is belangrijk de verschillende ingrediënten te doseren en ze op het juiste moment toe te voegen.

Te veel olie (te veel zalven, te veel hartelijkheid) doet de mayonaise geen goed.
(voldoende goede moeder, geen absoluut goede moeder)
Te veel azijn (te veel structuur, te veel redelijkheid) doet de mayonaise ook geen goed.
(voldoende redelijke vader, geen absoluut redelijke vader)

Het eigeel staat voor de jongere(n).
Bij Don Bosco nemen we eerst het gekneusde ei.

De mosterd staat voor de opvoeders. We nemen graantjes mosterd.
De graantjes geven aan dat er meerdere opvoeders in het spel zijn:
de ouders, de leerkrachten, de begeleiders in het team, ...
Jongere en hun ouders zijn de partners van de begeleiders in het opvoedingsgebeuren.
Wij voegen de mosterd toe aan het eigeel en niet omgekeerd.
Wij zetten als begeleiders de stap naar de jongeren (ook al zijn ze initieel naar onze
voorziening gebracht).

De peper verwijst naar Don Bosco: zijn keuze voor de jongeren, voor de opvoeding, voor
de assistentie,
zijn keuze voor een pedagogische liefde die voor de jongeren voelbaar moet zijn.

Het zout staat voor de evangelische dimensie in het opvoedingsgebeuren.
Jezus van Nazareth heeft heel zijn leven mensen die blind waren weer perspectief geboden,
mensen die stom waren woorden aangereikt, mensen die verlamd waren in beweging
gebracht.
Is opvoeden ook niet jongeren perspectief bieden, woorden aanreiken en in beweging
brengen?
Het beeld van de goede herder als beeld voor de opvoeder.
De barmhartige God nodigt ons uit om telkens opnieuw kansen te geven.
We zijn wat zuinig met het zout.
Niet alleen of op de eerste plaats om gezondheidsredenen.
Verwijzen naar het evangelie, naar Jezus van Nazareth, naar een barmhartige God is niet
zo vanzelfsprekend in deze tijd.
Toch hoort het er van in het begin bij. Het is geen sausje dat er op het einde wordt over
gegoten.

De kom vormt de context van het opvoedingsgebeuren: het gezin of/en de leefgroep.
Het is geen 'cleane' kom in inox, maar een kom die al wat aangeladen is, met een kleine
barst in,
een kom die op die manier iets oproept van het gewone, alledaagse familiale.
Af en toe moet je eens proeven van de mayonaise.
Je gaat in je opvoedingswerk constant het gesprek aan met de jongeren.

Het is altijd wel weer een wonderlijk moment wanneer de mayonaise 'pakt',
wanneer het klikt tussen de jongere en de opvoeder,
wanneer uit dit samenspel en samenwerken iets nieuws groeit.

Met mosterd alleen maak je geen mayonaise.
De inbreng van de jongere, hoe miniem of hoe gekwetst ook, is noodzakelijk.

Mayonaise die pakt. Het heeft iets mysterievol.

Draagt het opvoedingswerk ook niet iets van het mysterieuze in zich? Het opvoedingswerk als vindplaats van spiritualiteit.

Wanneer de mayonaise mislukt kan je herbeginnen met een nieuwe eierdooier en een beetje mosterd.

Je kan de 'mislukte mayonaise' recupereren en voorzichtig en gedoseerd toevoegen aan het nieuwe mengsel.

Je kan dit telkens opnieuw herhalen.

Jongeren krijgen steeds opnieuw kansen na een mislukking.

Bij Don Bosco kiezen we daarvoor.

Wanneer het na herhaalde pogingen toch niet lijkt te lukken, kan je koude room toevoegen en op andere hulpverleners beroep doen.

Mayonaise maken, opvoeden is teamwork.

Ik voeg olie toe, een ander roert.

Kijk eens naar degene die roert: hij/zij gelooft in het eindresultaat.

Hij/zij engageert zich met grote liefde in het maken van mayonaise.

Van de opvoeder /kok wordt verwacht dat hij bij zijn kookpot blijft, dat hij blijft roeren: assistentie.

De kok / opvoeder heeft geen ander instrument dan zichzelf.

Hij staat voor de opdracht dit instrument permanent te verfijnen.

We mogen fier zijn wanneer onze mayonaise 'pakt' en we met onze begeleidingsinspanningen resultaat bereiken.

Anderzijds moeten we toegeven: we hebben deze mayonaise /deze mix niet uitgevonden.

Een zekere eerlijkheid gebiedt ons naar Don Bosco te blijven verwijzen als inspiratiebron.

Vandaar dat we op onze pot waar straks de mayonaise gaan in doen een Don Boscosticker plakken.

Kan het niet eenvoudiger?

Je kan alle ingrediënten ook in een recipiënt doen, de staafmixer er in en klaar is kees.

Ik kan me niet van de indruk ontdoen dat een aantal maatregelen van de overheid vaak een soort universele eenheidsworst / mayonaise op het oog hebben omdat dit waarschijnlijk goedkoper is.

Wat gaat er echter niet allemaal verloren wanneer we enkel nog een soort 'industriële' mayonaise zouden kennen.

Wat met de mensen die deze mayonaise niet lusten of omwille van één of ander dieet er niet van mogen eten.

Het etiket op de pot, de verwijzing naar Don Bosco dient niet in de eerste plaats om ons te onderscheiden van de anderen.

Het geeft vooral aan wat ons intern in onze voorziening bindt, waar we samen voor willen gaan en elk ons steentje toe bijdragen.