

Nou escoles de Girona participen en un projecte pedagògic per ensenyar a menjar

La proposta és de Fundació Viure el Mediterrani, Ensenyament i l'Institut Català de la Cuina

DAVID ESTANY

P.T.V.
GIRONA

□ Una desena de col·legis de Girona participen en la primera experiència escolar per ensenyar a menjar. L'objectiu d'aquest programa no és donar valors nutricionals i fer llistats d'aliments sans o prescindibles, sinó que pretén aconseguir que els alumnes distingixin els gustos, les textures i les aromes dels aliments: no en va el nom de la iniciativa és «Mengem amb els cinc sentits».

Els col·legis Malagrida, Cor de Maria -d'Olot-, Puig d'Arques -de Cassà de la Selva-, Torres Jonama -de Mont-ras-, Ruiz-Giménez, Vilarromà -de Palamós-, Caritat Serinyana -de Cadaqués-, Empúries -de l'Escala- i Les Clisques -del Port de la Selva- s'han adherit a un programa creat per la Fundació Viure el Mediterrani. El projecte, que està adreçat a escolars de deu a dotze anys, es desenvolupa amb el suport del departament d'Ensenyament i l'Institut Català de la Cuina.

Fa pocs dies, un grup de mestres van comprovar el material de treball i l'aplicació d'uns exercicis pedagògics dissenyats expressament per ensenyar i aprendre a menjar amb els cinc sentits. Aquestes tallers es van realitzar durant una jornada organitzada al balneari Vichy Catalán, de Caldes de Malavella -grup empresarial que patrocina el projecte.

Els responsables de la direcció i el desenvolupament del programa «Mengem amb els cinc sentits», són Pepa Aymami i Francesc Espadaler. Per materialitzar la iniciativa -que s'executarà a cada centre durant una setmana, en sessions d'una hora i mitja diàries-, s'han elaborat dos quaderns didàctics: un per als mestres i l'altre per a l'alumnat. En aquest últim, s'explica als nois i noies que la intenció del programa no és obligar a ingerir res sinó «ensenyar-vos a menjar». Preguntats pels autors del programa, els joves van coin-



Preparació dels mestres. Docents de les escoles inscrites al projecte van participar en una jornada a Caldes.

LES ACTIVITATS

■ **ELS SENTITS.** La distinció i funcionament dels sentits obre el treball, que tracta de manera específica l'oïda, l'olfacte, la vista, el gust i el tacte. Els hàbits alimentaris i el comportament a taula també centren un apartat.

■ **IDENTIFICAR OLORS.** Es proposen activitats per identificar les olors dels aliments i de l'àmbit domèstic, per distingir olors d'aromes, conèixer els gustos elementals i quin és el paper del sabor dolç per emascarar l'àcid.

■ **PARTICIPACIÓ.** El quadern per a l'alumnat reclama la seva participació proposant-los olorar i tastar aliments, fer receptes de cuina o resoldre passatemps relacionats amb la matèria, a més de pintar i dibuixar.

cidir a explicar que no els agrada «el color verd ni l'aspecte esfilagarsat dels espinacs», que «el bròquil o molts formatges fan pudor», que volen anar als McDonald's pels regals i que es resisteixen a menjar pa perquè pensant que els engreixarà, criteri que no apliquen als gelats perquè «són boníssims». Els responsables del projecte equiparen l'educació del gust amb la de l'oïda, assenyalant que arriben a agradar «peces musicals que abans ni tan sols ens hauríem pa-

rat a escoltar». L'objectiu de les activitats pedagògiques incloses al programa és «separar, comprendre i experimentar la naturalesa multisensorial del sentit del gust», que es descriu com un «autèntic supersentit» perquè integra la vista, l'oïda, el tacte, l'olfacte i el gust bàsic de les coses -dolç, salat, àcid o amarg. En la introducció del material didàctic, els professors de Psicologia Jordi Pich i Ramon Canals -el primer és degà de la Universitat de les Illes Balears i el se-

gon professor emèrit de la UdG- afirmen que la finalitat és crear un «menjador intel·ligent». Abans, però, reconeixen el «bon paladar» innat dels infants, que prefereixen la carn ben tendra, les fruites calentes o el croissant cruixent -només per posar alguns exemples. Ramon Canals va apuntar que amb el treball proposat es poden plantejar qüestions com, per exemple, un possible sobrevalorament de la verdura o un excés de recel per la carn.