

La força i la constància dels emprenedors

Alumnes de tercer d'ESO de l'aula oberta de l'IES Vallvera de Salt elaboren un llibre de receptes de diferents països

El projecte vol servir com a eina engrescadora per millorar en la transmissió d'actituds, hàbits i valors



Els alumnes de l'IES Vallvera de Salt que han fet possible aquest nou receptari editat al centre Foto: JOAN SABATER.

Un llibre de receptes de diferents països fet per vuit alumnes de tercer d'ESO de l'aula oberta de l'IES Vallvera de Salt. Un objectiu clar: millorar en la transmissió d'actituds, hàbits i valors. Aquest és el projecte [<http://elvallveraalsfogons.blogspot.com.es>] que es va presentar ahir amb el nom d'El Vallvera als fogons.

La gran particularitat d'aquesta iniciativa és que es tracta d'una proposta pensada, dissenyada, treballada, finançada i, en el fons, materialitzada i portada a bon port per aquests joves estudiants, sota la supervisió del personal docent.

Un treball intens i engrescador, segons explica la professora Mònica Daràs, que s'ha pensat transversalment, tocant diferents aspectes, com ara la dietètica. I, a la vegada, no deixa de ser un

interessant recorregut per receptes de França, el Marroc, Hondures, Gàmbia, el Senegal i Catalunya. Tot, compilat en un petit receptari, la venda del qual servirà per comprar més material de cuina. Els alumnes van vendre material divers, com ara espelmes, per finançar el projecte.

Segons explica Daràs, el treball ha permès fer una recerca de les professions vinculades a la cuina, per descobrir interessos professionals i treballar també conjuntament amb el material audiovisual, que complementa el receptari.

Però un dels components més atractius de la iniciativa, a més de les receptes, és que el projecte ha permès als alumnes tenir una visió de conjunt de tot el procés, des de l'aprovisionament fins a la conservació, l'elaboració, la presentació i el posterior reciclatge. Al receptari no només hi ha les receptes, sinó un any d'esforç i vivències compartides. El nom de les propostes culinàries no deixa de ser engrescador: fisket, fispai i subó, i el thiakri, de Gàmbia i el Senegal; marmita i tagín, del Marroc; enchilada, d'Hondures; lumpia, de França i, és clar, els bunyols del país. Un luxe, tot plegat, la veritat.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 14-11-2014 Pàgina 50

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/16-educacio/795175-la-forca-i-la-constancia-dels-emprenedors.html?ca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss