

Petits cuiners durant unes hores

Escolars de Banyoles aprenen hàbits de menjar saludables en unes pràctiques divertides que dirigeix el cuiner del restaurant Vora Estany

No és fàcil que mainada de tercer i quart de primària estiguin atents durant molta estona. Això només passa quan el tema els interessa i s'ho passen bé, com a Nens a la cuina!, unes sessions per aprendre conceptes bàsics de gastronomia que, per tercer any consecutiu, organitza el restaurant Vora Estany (el de les instal·lacions del Club Natació Banyoles) amb la col·laboració de l'Ajuntament. Per aconseguir-ho cal que el cuiner, en aquest cas, Jordi Moreno, i el monitor que l'assisteix sàpiguin tractar els menuts. Un dels secrets de l'èxit és que els alumnes remenin, que se sentin protagonistes.

Ahir ens van convidar a la sessió en què participaven nenes i nens de l'escola Pla de l'Ametller, equipats com déu mana: barret de cuiner al cap i un bon davantal que empari la roba. La part més teòrica ja l'havien après a classe, i ara, al restaurant, era qüestió de fer pràctiques. El repte –un joc, en el fons– era preparar una amanida amb patata i ou, mentre els dos adults desgranaven píncoles de coneixements sobre les propietats dels ingredients, la manera de manipular-los, el millor sistema per agafar el ganivet, la piràmide dels aliments, la conveniència de beure molta aigua... I en acabat, es menjaran el plat que ells mateixos han elaborat. “L'objectiu és que experimentin l'elaboració d'un plat i inculcar-los que cal menjar de tot”, ens explica Moreno. Els aprenents provenen de cultures diferents i es deu notar en les seves preferències gastronòmiques, però –assegura el cuiner– hi ha ingredients que no admeten discussió: la patata i l'ou. La resta (tonyina, ruca, pebrot, canonge...) té detractors. “Curiosament –hi afegeix Moreno– si es manipulen, per exemple, fent-ne trossets petits i barrejant-los amb la resta d'ingredients, acaben agradant”. Al seu costat, la regidora d'Educació, Ester Busquets, recorda que el taller està inclòs en la guia de recursos educatius del consistori i que, com amb altres propostes, es pretén que la mainada adquireixi hàbits saludables. Aquest curs passaran pel Vora Estany un centenar de nens i nenes. A banda dels coneixements, tots s'emportaran a casa el barret i el davantal, i un tiquet per a un àpat infantil al restaurant.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 10-02-2016 Pàgina 18

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/16-educacio/940107-petits-cuiners-durant-unes-hores.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui