

Dues hores a la cuina per obrir la porta de la gastronomia als infants

Un total de 251 escolars participen en tallers educatius del restaurant Vora Estany i l'Ajuntament de Banyoles



Escolars participant en un dels tallers de cuina del projecte.

El projecte «Els nens a la cuina», que sensibilitza els nens sobre els aliments i la cultura gastronòmica mediterrània, arriba a la quarta edició amb la participació de 251 nens i nenes, més del doble de 2016, que va arribar a 110 alumnes. La seva organització va a càrrec del restaurant Vora Estany i l'Ajuntament de Banyoles.

Els destinataris del programa són escolars del cicle inicial de Primària, d'entre 8 i 10 anys, de les escoles de Banyoles. Els nens i

les nenes realitzen un taller de 2 hores a la cuina del restaurant Vora Estany, amb l'objectiu d'entendre el funcionament de la cuina i fer una recepta senzilla. Una de les sessions ha comptat amb infants amb necessitats educatives especials, de la Unitat de Suport a l'Educació Especial (USEE), als quals es va oferir una atenció personalitzada per realitzar el taller de cuina. Iniciat el 14 de febrer, el projecte durarà fins al 29 de març amb un total d'11 sessions, amb visites d'alumnes de les escoles Pla de l'Ametller, Casa Nostra, Can Puig, La Draga i Baldri Reixac.

Sorgit d'una idea inicial de Vora Estany, «Els nens a la cuina» es va introduir el 2013 a la Guia de Recursos Educatius de l'Ajuntament de Banyoles. El propietari i gerent del restaurant, Robert Gelrà, va explicar que «aquests nens tenen l'edat ideal per perdre els prejudicis amb el menjar» i va considerar «imprescindible introduir-los en l'educació de l'alimentació».

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2017/03/16/dues-hores-cuina-obrir-porta/834802.html?utm_source=rss