



Foto de grupo de los participantes y los organizadores. XISCO ALBERTÍ



La tarta de queso fue uno de los postres elaborados. XISCO ALBERTÍ

La cocina también es para niños

Alumnos del IES Aurora Picornell aprenden a elaborar recetas sanas y fáciles para cuando se queden solos en casa, gracias a la Fundació Agrupació y a Cort

A. F. VALLESPIR PALMA

■ Para cocinar bien no hacen falta elaboraciones complicadas, la imaginación es lo más importante. Un grupo de alumnos del ins-

tituto Aurora Picornell aprendió ayer a hacer sus pinitos en la cocina con un recetario sano y fácil para cuando estén solos en casa y no puedan quedarse al comedor

escolar. Un ensalada caprese o un hummus de lentejas fueron algunas de las especialidades que prepararon sin tan siquiera utilizar los fogones.

Por segundo año consecutivo, el mercado de Santa Catalina acogió el cursillo organizado por la Fundació Agrupació en colaboración con el Ayuntamiento de Palma.

"Queremos dar recursos a los chicos para que puedan hacerse la comida y que entiendan que comer no es solo satisfacer necesidades. También les enseñamos que no malgasten la comida y que pueden hacer diferentes elaboraciones a partir de unos mismos ingredientes", explicó la di-

rectora de la Fundació Agrupació, Inma Playà.

La regidora de Consumo de Cort, Rosa Llobera (PP), también destacó que el objetivo es fomentar "que aprendan a cocinar con productos frescos y de temporada y que mejoren la creatividad".

Adiós a los congelados

Núria Prunés e Inma Gómez ejercieron como cocineras. Dividieron la clase -una veintena de alumnos de primero de ESO- en dos grupos para que todos pudieran participar. "¿Qué habéis cocinado antes?", les preguntado. La mayoría de jóvenes no pasaban de hornear una pizza congelada o de un pollo a la plancha.

Tras explicar la mecánica, llegó la hora de ponerse con las manos en la masa. "A ver, chicos, os tenéis que levantar, que sentados no se cocina", les animaron las responsables de la actividad.

Durante una hora y media elaboraron seis recetas simples con ingredientes frescos. Cocina de mercado sencilla y apta para todos los bolsillos. Para recordar los platos, les entregaron un folleto con preparaciones diseñadas para recién iniciados en la cocina.