

Els aniversaris: font inesgotable d'experiències emocionants

Margalida Arrom Moranta
Maria Tugores García
CP SES ROQUES. CAIMARI.

L'ESCOLA de Caimari és un centre unitari format per una aula d'E. Infantil i dues d'E. Primària, amb un total de 44 alumnes. Nosaltres compartim una aula amb els infants de tres, quatre i cinc anys. Entre tots, formen un grup de 21 alumnes.

Des de la nostra perspectiva d'entendre l'infant com un tot (ja que el nin/a ve a l'escola amb tot el seu cos i sense deixar els seus sentiments, emocions o conflictes

a casa), entenem l'educació sense compartimentar tampoc els aprenentatges per assignatures o àrees sense cap connexió entre elles i/o sense cap connexió amb la vida de l'infant.

Mitjançant la nostra feina intentam (però no sempre aconseguim) que les activitats realitzades a classe siguin el més significatives possible, que nesquin de la seva experiència, necessitats o emocions i, a partir d'aquestes, englobar totes les àrees amb un eix comú. En aquest cas no és ni més ni manco que el seu aniversari.

Des de fa temps ens estàvem plantejant la millor manera de celebrar els aniversaris dels infants. Ho hem provat de diferents formes, però cap ens convencia. El cert és que volíem destacar aquest esdeveniment de qualche manera, ja que per a ells és molt important i ho esperen durant tot l'any.

Durant el passat curs ho celebravem un dia al mes i reuníem tots els aniversaris del mes. Les mares eren les encarregades de dur el menjar i les begudes per berenar aquell dia. Elles es posaven d'acord, però ens trobavem amb grans quantitats de menjar que es tudava en moltes ocasions,





a més, normalment duien patatilles, ganxits, llepolies, etc. i que consideràvem que no era la millor opció, ja que el nostre interès també anava en l'educació d'una alimentació sana, evitant totes aquestes classes de llepolies.

Per altra part, havíem fet tallers de cuina altres cursos i ens havia agradat molt i teníem la intenció de seguir treballant-los. Quina millor manera que aprofitar els aniversaris dels nins i nines. Aquest fet ens ha duit a poder treballar una multitud d'aspectes totalment significatius i engrescadors per als infants.

Començam per anotar damunt el calendari, a principi de mes, totes les dates significatives: excursions, festes, i aniversaris; ells ens ho demanen: Qui fa els anys aquest mes? Alguns ja ens ho anticipen. Anotam també el dia en què ho celebrarem tots junts, normalment és el darrer divendres de cada mes.

Hem anat afegint activitats i modificant-ne algunes. En un primer moment els donàvem la recepta sense possibilitat d'elecció. Pensàrem posteriorment, que ells havien de participar en aquesta elecció, al cap i a la fi eren ells qui s'ho havien de menjar. Un altre avantatge d'elegir ells la recepta era que treballaven així un text diferent: els receptaris de revistes i llibres de cuina, amb les fotos, els diferents textos i les diferents estructures. També hi havia un inconvenient i era no recaure sempre amb el mateix tipus de menjar perquè normalment solen ser reacis

a provar coses noves o a demanar sempre el mateix (la xocolata és un dels seus aliments predilectes i tendien a demanar quasi sempre diferents pastissos de xocolata). Vàrem haver de posar una norma: no es podia repetir cap recepta.

Així que els posàrem al seu abast molts de textos diferents: fulls de receptes, llibres, revistes, fulletons, etc. La quantitat suficient perquè cap nin es quedàs sense i poguessin elegir lliurement. És un moment màgic: s'ho passen d'allò més bé, miren, s'intercanvien textos, comentaris. Les seves cares són molt expressives mirant i compartint les receptes i els gustos. Una vegada ho tenen més o manco clar, anoten en un foli el nom de la recepta i en fan un dibuix. Quan tots ho tenen fet i com que no han pogut veure tots els textos, les exposam a la pissarra i van triant o bé segueixen amb el seu o elegeixen un altre que els ha agradat més i així arribam a l'elecció de la recepta. A la part del darrera del seu foli escriuen la recepta que ha sortit elegida.

Les mestres escrivim la recepta amb ordinador seguint un mateix esquema: títol, ingredients, elaboració perquè els sigui més fàcil a l'hora de llegir i interpretar el text.

Treballam la lectura interpretant la recepta, quines paraules coneixen, quins ingredients deu tenir, etc. Amb aquesta interpretació podem elaborar la llista de la

compra. La realitzam entre tots a la pissarra, cada un escriu una paraula i un nin o nina que fa de secretari ho copia en un foli. Un altre repte que ens trobam és calcular les quantitats de cada cosa que hem de menester: quants de formatgets hem de comprar si en volem menjar dos cada un?, etc.

Amb la llista feta posam data per anar a comprar. A la botiga, entre tots llegeixen la llista que abans hem fet entre tots i l'hem treballada bé, així que no hi ha problemes per llegir-la. Ens fixam com ens pesa a la bàscula, comptam les fruites que hem de menester o les tallades de cuixot, etc. Ens donen el tiquet de compra i el duim a classe per poder-lo interpretar i preparar els doblers.

A classe interpretam el tiquet: què signifiquen els nombres (la data, la quantitat de coses que hem comprat, els euros que val cada cosa, el total).

Quan tenim clar la quantitat a pagar, treim els doblers, miram els nombres dels bitllets de les monedes, explicam el seu significat i per parelles o individualment proven, temptegen com reunir els euros que hem de pagar. Ex.: si ens ha costat 17 euros i 50 cèntims. Com podem aconseguir aquesta quantitat amb les monedes i bitllets que tenim: de 50, de 20, de 10, de 5 d'1 euros, de 2 i monedes de cèntims. Miram si el 50 ens basta o ens sobra, el de 20, el de 10. A partir del billet de



10 euros, quins hem d'afegir per arribar a 17, etc. Quan ho tenim clar, tenim billets fotocopiats i cada un en un foli tria els bitllets que hem acordat entre tots i ho aferam en un foli per tal d'acabar de treballar el preu i que quedi fitxat el seu aprenentatge.

Durant el recorregut des de l'escola a la botiga (i sobretot les primeres vegades) els nins que vivien als carrers per on passam, s'aturaven davant la seva casa per explicar als altres on vivien, els que estaven aprop també donaven les explicacions de com arribar a casa seva. Per tal de veure si sabien ubicar aquests espais les vàrem demanar en una de les sortides que dibuixassin el recorregut des de l'escola a la botiga.

Una vegada tenim tots els ingredients, normalment el dia abans de la festa, ens disposam a cuinar. Tenim la recepta davant i anam llegint i executant les indicacions. Han estat molts els plats realitzats, i per tant les tasques també han estat molt variades: pesar, mesurar capacitats de litre, comptar, pelar, tallar, trossejar, doblegar, fer meitats, remanar, repartir, etc, etc.

Un aspecte a cuidar molt ha estat la higiene amb normes molt clares del que havien de fer, rentar-nos les mans, i del que no podíem fer com posar-nos el dit al nas ni a la boca, etc.

Un altre repte que ens havíem

proposat com a mestres era treballar els sentits: olorar els aliments, les espícies, tocar textures (sucre, sucre en pols, llavors com el sésam, ...), mirar (colors, formes, comparar, ...), tastar i provar molts tipus de menjar (dolços, salats, aspres, ...) i varietat d'aliments com fruites i verdures. El fet d'haver participat en la seva elaboració els motiva suficientment com per tastar-ho tot.

Pels plats que requereixen ser cuinats al forn, demanam la col·laboració a les mares, que ho couen a casa i ens ho duen l'endemà, ja que l'escola només compta amb un microones.

Donam a cada alumne una còpia de la recepta feta en classe, i que prèviament hem analitzant en conjunt, per dur-se'n a casa. El dia abans escriuen a l'agenda que el proper dia no han de dur berenar (ho escrivim entre tots a la pissarra i cada un dins el seu nivell, ho copia a la seva agenda).

Demanam també que duguin un plat de plàstic dur (reutilitzable) i a l'escola tenim tassons de plàstic també reutilitzables que després se'n duen a casa per escurar.

Les receptes han estat moltes i variades:

- Coca de xocolata.
- Pastís de cuixot i formatge.
- Magdalenes integrals.
- Pastís de pa de motlle.
- Tarta de poma.
- Galetes amb corets de lacasitos.
- Galetes amb xocolata.
- Sucs de diferents fruites.
- Pa amb oli.
- Fruites amb merengue.
- Pa de motlle amb paté o formatgets.

El dia de la festa, cada un dels que celebren la seva festa es talla i decora una corona, que durà la resta de la jornada i després com a record cap a casa.

Per aconseguir que tots els que celebren el seu aniversari durant els mesos d'estiu també tinguin la seva corona i una festeta en grup, juntam els nascuts el juliol amb els de juny, i els del mes d'agost amb els de setembre.

Valoram molt positivament aquesta experiència, ja que ha estat molt enriquidora, tant pels nins com per les mestres, hem hagut d'intentar d'aprofitar al màxim totes les possibilitats i recursos que l'experiència ens oferia. Segur que n'hem deixades moltes i el proper curs en trobarem unes altres de noves, però igualment d'engrescadores.