

7 i TRIA

Publicació escolar 1r trimestre curs 2019-2020

SOMIEM AMB ELS ULLS OBERTS

- Les paraules donen joc (p.2)
- Menús del primer trimestre (p.3-6)
- Converses amb... Alegria Julià, escriptora (p.7)
- El menjador que jo somnio. Bibliopatis (p.8)

LES PARAULES DONEN JOC



Pots dir en ordre de lectura, els colors de les paraules següents?

BLAU **VERD** **GROC** **VERMELL** **NEGRE** **VERMELL**

BLANC **GROC** **MARRÓ** **BLAU** **VERD** **VIOLETA**

Si ets un lector entrenat, aquesta prova t'haurà resultat més complicada del que esperaves. Els teus pensaments semblen tenir més facilitat per llegir que per verbalitzar els colors, oi?

D'altra banda, els qui encara no llegeixen, són més ràpids en aquesta prova. Comprova-ho, veuràs que sorprenent.

Per què passa això?

La intel·ligència lingüístic-verbal és la base per parlar, escriure, llegir i escoltar i, per tant, és fonamental per entendre l'entorn i relacionar-nos-hi. Tant que com en el cas anterior, és prioritària a l'hora de captar informació.

A més, té un paper molt important en l'ordenació dels nostres pensaments. Penseu en com allibera definir amb

claredat el que volem, concretar quina emoció sentim o saber el nom d'un diagnòstic mèdic.

Mares, pares, famílies i educadors, us proposo potenciar aquesta intel·ligència:

- Practiqueu vosaltres mateixos l'ús de vocabulari ampli i propi per a cada tema, en especial quan us dirigiu als infants.
- Deixeu que ells expliquin coses. Escolteu i pregunteu per fomentar l'ús del vocabulari.
- Deixeu-vos notes per la casa i organitzeu gimcanes amb pistes.
- Parlant o escrivint, inventeu contes, històries o situacions amb ells. Un comença, l'altre continua i fins que trobem un final.
- I amb els infants més avançats,

contrasteu els vostres gustos i percepcions sobre lectures i formes d'expressió verbal. Plantegeu-vos què comuniquen, de quina forma ho fan i a qui van dirigits.

Per saber-ne més, no us perdeu els articles següents, on tractarem una a una, les intel·ligències múltiples.

Tots som intel·ligents!

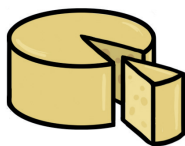
Silvia Diéguez
Psicòloga
www.talentslatents.es



Setembre 2019

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres



12

DINAR DE BENVINGUDA
Espaguetis a la napolitana amb formatge ratllat
Croquetes de pernil
Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida de tomàquet Vermell i olives
Trita de patates i ceba
Fruita de temporada

13

Mongeta tendra amb patata
Cuixa de pollastre a la planxa
Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema de llegums
Lluç a la planxa
Fruita de temporada

16

Lenties estofades amb arròs
Cruixents de pollastre
arrebossat
Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema de pastanaga
Ous durs farcits
Fruita de temporada

17

Arròs integral amb salsa de tomàquet
Peix fresc de Mercat
Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro
iogurt natural

i per sopar...
Mandonguilles de vedella amb verdureta i cuscús
Formatge fresc i nous
Fruita de temporada

18

Mongeta tendra, pastanaga i patata
Filet de gall dindi a la planxa amb salseta de formatge casolana
Fruita de temporada

i per sopar...
Bacallà al forn amb pèsols i pastanaga
Macedònia de fruites

19

Escudella barrejada (fideus, cigrons i mongetes seques)
Carn d'olla (pollastre, pilota i verdura bullida)
Fruita de temporada

i per sopar...
Coliflor amb patates
Pit de pollastre a la planxa
Fruita de temporada

20

Amanida de pasta amb blat de moro, olives verdes, pastanaga i tonyina
Trita de formatge
Enciams variats amanits amb raves i pastanaga
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa de verdures i arròs
Verat arrebossat
iogurt natural amb xocolata negra ratllada

23

Macarrons integrals a la napolitana amb formatge ratllat
Trita a la francesa
Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro
Fruita de temporada

i per sopar...
Bròquil amb patata
Gall dindi amb all i julivert
Fruita de temporada

24

Arròs saltat amb cansalada
Peix fresc de Mercat
Rodanxes de tomàquet i olives verdes amanides amb oli d'oliva i orenga
Fruita de temporada

i per sopar...
Minestra de verdures
Costelles de cabrit
arrebossades
Fruita de temporada

25

Crema de verdures de temporada
amb rostes de pa al forn
Vedella estofada amb patates
Fruita de temporada

i per sopar...
Patata al caliu
Trita de xampinyons
Fruita de temporada

26

Cigrons estofats amb espinacs
Cuixa de pollastre a la planxa
Enciams variats amanits amb col llombarda i api
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema de carbassó amb ou dur picadet
Quallada amb mel

27

Mongeta tendra amb patata
Crepes de pernil cuit i mozzarella
Enciams variats amanits amb remolatxa i blat de moro
Postres d'aniversari

i per sopar...
Salmó al forn amb moniato i verdures
Fruita de temporada

30

Bledes amb patata
Canelons gratinats amb beixamel
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa de pistons
Trita de ceba amb enciam i cogombre
Fruita de temporada

1 Octubre

Mongetes seques estofades amb pastanagues
Peix fresc de Mercat
Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i olives negres
Fruita de temporada

i per sopar...
Pit de pollastre amb puré de patata i saltat de verdures
Fruita de temporada

2 Octubre

Fideuà (sípia i gambes) amb allioli
Trita de patata i carbassó
Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga
iogurt natural

i per sopar...
Coliflor gratinada
Sardines al forn
Fruita de temporada

3 Octubre

Arròs integral amb salsa de tomàquet
Calamars a la romana
Enciams variats amanits amb raves i olives verdes
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa de quinoa i verdures
Croquetes casolanes
iogurt natural

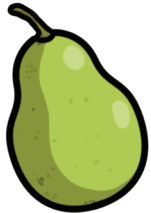
4 Octubre

Amanida de lenties amb tomàquet xerri i tonyina
Pollastre al forn amb ceba
Patates xips
Fruita de temporada

i per sopar...
Torrades amb verdures escalivades
Lluç a la planxa
Macedònia de fruites

Octubre 2019

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
7 Sopa de lluç i crancs amb arròs Trita de patata i ceba Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col lombarda logurt natural i per sopar... Bròquil amb patata Gall dindi amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	8 Cigrons estofats amb espinacs Peix fresc de Mercat Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanides amb oli d'oliva i orenga Fruita de temporada i per sopar... Cuscús amb verdures i panses logurt amb nous	9 Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Estofat de pollastre amb guarnició d'arròs integral Fruita de temporada i per sopar... Pa integral amb tomàquet i oli Trita de carbassó Fruita de temporada	10 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb salsa de xampinyons Fruita de temporada i per sopar... Sopa de verdures i pistons Seitons al forn Fruita de temporada	11 Espaguetis a la napolitana amb formatge ratllat Croquetes de mill i verdures Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd Fruita de temporada i per sopar... Crema de carbassa Quinoa amb lleties i pinyons Plàtan amb xocolata negra
14 Mongeta tendra amb pastanaga i patates Cruixents de pollastre arrebossat Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Arròs amb verdures i ou dur trossejat Fruita de temporada	15 Caldo d'hortalisses amb estrelletes Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga Fruita de temporada i per sopar... Gall dindi al forn amb tomàquet, pastanaga i puré de patata Mel i mató	16 Lentilles estofades amb arròs Salsitxes de porc a la planxa Xampinyons saltats amb all i julivert Fruita de temporada i per sopar... Coliflor amb patata Llenguado a la planxa Fruita de temporada	17 Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de formatge Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres Fruita de temporada i per sopar... Espinacs amb patata Pa integral amb tomàquet i pernil salat Fruita de temporada	18 Mongetes seques bullides amb oli d'oliva Fregidets d'abadejo Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro logurt natural i per sopar... Sopa de pasta Orada al forn amb pastanaga, ceba i tomàquet Fruita de temporada
21 Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques Patates rosses Fruita de temporada i per sopar... Pastís de patata, tomàquet i ceba Tires de sèpia a la planxa logurt natural	22 Macarrons integrals a la napolitana amb formatge ratllat Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb raves i pastanaga Fruita de temporada i per sopar... Pèsols, pastanaga i patata al vapor Hamburguesa 100% vedella Fruita de temporada	23 Arròs amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet i cansalada Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Espinacs saltats amb mongeta blanca i panses Croqueta casolana de peix Fruita de temporada	24 Escudella barrejada (fideus, cigrons i mongetes seques) Filet de gall dindi arrebossat Rodanxetes de tomàquet i olives verdes amanides amb oli d'oliva i orenga Fruita de temporada i per sopar... Salmó al forn amb verdures i patata Fruita de temporada	25 Mongeta tendra amb patata Botifarra de porc al forn Xips de moniato i enciams amanits Postres d'aniversari i per sopar... Espirals amb ou dur picat, carbassó i tomàquet xerri Fruita de temporada
28 Saltat de pèsols, patata, ceba i pernil salat Trita a la francesa Enciams variats amanits amb col llombarda i api Fruita de temporada i per sopar... Cuixa de gall dindi al forn amb pastanaga, tomàquet, ceba i carbassó Fruita de temporada	29 Espirals a la carbonara amb formatge ratllat Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i olives negres Fruita de temporada i per sopar... Espinacs amb patates Magra de porc a la planxa Quallada amb nous	30 Purè de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat Cuixa de pollastre a la planxa Enciams variats amanits amb remolatxa i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Lluç amb salsa verda, flamet d'arròs i verdures al wok Fruita de temporada	31 DINAR DE TARDOR Crema de carbassa Rodó de vedella al forn amb saltat de bolets Postres de tardor i per sopar... Sopa de lletres Remenat d'ou, porro i xampinyons Fruita de temporada	

Novembre 2019

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
4 Arròs saltat amb cansalada Truïta de patata i ceba Enciams variats amanits amb raves i olives verdes Fruita de temporada i per sopar... Crema de pastanaga i moniato Hummus amb bastonets de pa Fruita de temporada	5 Mongeta tendra amb patata Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda Fruita de temporada i per sopar... Pollastre al forn amb patata, ceba, tomàquet, carbassó i albergínia logurt amb xocolata negra ratllada	6 Lenties estofades amb arròs Filet de gall dindi a la planxa Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga Fruita de temporada i per sopar... Coliflor i patata al vapor Orada al forn Fruita de temporada	7 Amanida verda amb pastanaga, poma i olives Estofat de porc amb verdures Puré de patates logurt natural i per sopar... Crema de xampinyons Truïta de formatge Fruita de temporada	8 Espaguetis a la napolitana amb formatge ratllat Cruixents de pollastre arrebossat Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanit amb oli d'oliva i orenga Fruita de temporada i per sopar... PIZZA casolana de ceba, carbassó i formatge de cabra Macedònia de fruites
11 Fideuà (sípia i gambes) amb allioli Cuixa de pollastre a la planxa Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd logurt natural i per sopar... Bròquil al vapor Truïta de patates i ceba Fruita de temporada	12 Crema de mongetes seques Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb raves i pastanaga Fruita de temporada i per sopar... Sopa de meravella Gall dindi arrebossat amb saltat de pastanaga logurt natural	13 Arròs integral amb salsa de tomàquet Truïta de formatge Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres Fruita de temporada i per sopar... Puré de verdures i rostes de pa Llenguado a la planxa Fruita de temporada	14 Mongeta tendra amb pastanaga i patates Canelons gratinats amb beixamel Fruita de temporada i per sopar... Patata al caliu Sípia a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada	15 Cigrons amb arròs integral i verdures Calamars a la romana Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga Fruita de temporada i per sopar... Crema de pastanaga i moniato Aletes de pollastre amb mel Broqueta de plàtan i taronja
18 Mongeta tendra amb patata Creps de pernil cuit i mozzarella Fruita de temporada i per sopar... Sopa de pistons i gall dindi amb samfaina logurt natural	19 Lenties estofades amb arròs Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Wok de fideus amb verdures i pinyons Fruita de temporada	20 Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Hamburguesa de vedella a la planxa amb salsa de xampinyons Fruita de temporada i per sopar... Pastissats d'ou amb verdures Tomàquet amanit i cogombre Fruita de temporada	21 Patates gratinades al forn Croquetes de cigrons casolanes Enciams variats amanits amb raves i pastanaga logurt natural i per sopar... Quinoa amb verdures i cigrons Fruita de temporada	22 Arròs a la cassola Truïta a la francesa Rodanxetes de tomàquet i olives verdes amanides amb oli d'oliva i orenga Fruita de temporada i per sopar... Remenat de bolets, espàrrecs i gambetes Conill amb salseta Fruita de temporada
25 Bròquil i pastanagues amb patata Cuixa de pollastre a la planxa amb salsa de sofregit de tomàquet casolana Fruita de temporada i per sopar... Amanida verda Ous estrellats amb patates Mel i mató	26 Espaguetis amb salsa de formatges Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Espinacs amb panses i pinyons Magra de porc amb salsa Fruita de temporada	27 Arròs integral amb salsa de tomàquet Truïta de xampinyons Enciams variats amanits amb col llombarda i api Fruita de temporada i per sopar... Pèsols amb cebeta Gall dindi a la planxa amb moniato al forn Fruita de temporada	28 Escudella barrejada (fideus, cigrons i mongetes seques) Carn d'olla (pollastre, pilota i verdura bullida) Fruita de temporada i per sopar... Xampinyons al forn gratinats Filet de lluç amb puré de patates Fruita de temporada	29 Pèsols guisats amb patates Fregidets d'abadejo Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i olives negres Postres d'aniversari i per sopar... Gall dindi amb pèsols saltats i pastanaga amb flament d'arròs integral Fruita de temporada

Desembre 2019

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Lasanya amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada i per sopar... Pastissats d'ou amb verdures Tomàquet amanit amb olives negres Fruita de temporada	3 Arròs caldós d'hortalisses Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb remoltxa i blat de moro Iogurt natural i per sopar... Bròquil amb patata Llibrets de porc arrebossats Fruita de temporada	4 Lenties estofades amb arròs Truita de formatge Enciams variats amanits amb raves i olives verdes Fruita de temporada i per sopar... Sopa amb galets Sardines al forn amb pastanaga saltada Iogurt natural	5 Macarrons integrals a la napolitana amb formatge ratllat Cruixents de pollastre arrebossat Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Crema de porros Salmó a la papillota amb llimona Fruita de temporada	
9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Croquetes d'espinacs Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga Fruita de temporada i per sopar... Patata gratinada Seità al wok amb tires de verdures Quallada amb mel	10 Crema de pèsols Peix fresc de Mercat Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanides amb oli d'oliva i orenga Fruita de temporada i per sopar... Remenat d'ou amb xampinyons i espàrrecs Pa integral amb tomàquet Fruita de temporada	11 Mongetes seques estofades amb pastanagues Cuixa de pollastre a la planxa Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd Fruita de temporada i per sopar... Arròs amb verdures Sonsos arrebossats Fruita de temporada	12 Llacets saltats amb ceba i cansalada amb formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda Fruita de temporada i per sopar... Caldo de verdures amb meravel·la Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada	13 Mongeta tendra amb pastanaga i patates Calamars a la romana Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga Postres d'aniversari i per sopar... Crema de xampinyons Pollastre a la planxa amb salsa de formatge Broqueta de fruites
16 Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Gall dindi guisat a la jardineria amb Cuscús Fruita de temporada i per sopar... Sopa de pistons Truita de bolets i ceba Iogurt amb avellanes	17 Lenties estofades amb patates Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres Fruita de temporada i per sopar... Bledes amb patates Hamburguesa 100% vedella Fruita de temporada	18 Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita a la francesa Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Saltat de pèsols amb pernil salat i cebeta Lluç arrebossat Fruita de temporada	19 Mongeta tendra amb patata Llom de porc al forn amb salsa d'ametlles Fruita de temporada i per sopar... Conill al forn amb patates Amanida verda variada al gust Fruita de temporada	20 DINAR DE NADAL Caldo de nadal amb galets Pollastre de Nadal amb panses i prunes Enciams variats amanits amb raves i pastanaga Xips i refrescs Neules i torrons i per sopar... Sandwich amb canonges, tomàquet, tonyina i salsa de iogurt casolana Macedònia de fruites

Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sorell, bròtola, llenguadina, molla, truita de riu, salmó, orada, verat, moixina i seitó. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'anet i també farem suquet amb patates

ANIMA'T A PARTICIPAR!

Ara ens pots trobar a:



Converses amb... Alegria Julià, escriptora



Com et defineixes?

Fa uns anys em definia com una mestra que escriu i publica, però últimament, després de la jubilació, em considero una escriptora que ha estat mestra.

Què fa una escriptora?

La tasca d'una escriptora és molt solitària. Només et tens a tu mateixa i les teves idees. I l'ordinador, evidentment, una eina fantàstica a l'hora de revisar, puc modificar, retallar, enganxar, afegir... No és com quan vaig escriure el meu primer llibre, que ho vaig fer amb màquina d'escriure! Això de retallar, enganxar, modificar ho vaig haver de fer literalment amb tisores pega i tipex.

Per a ser escriptora, has de publicar, per això la meua finalitat és produir un relat, un recull de contes, una novel·la que es pugui publicar a través d'una editorial per difondre-la.

Què es necessita per a ser una escriptora?

Primer de tot s'ha de ser una bona lectora. "D'allà on no n'hi ha no en pot rajar", em deia la meua àvia. Si llegim molt, ens és més fàcil escriure.

En segon lloc has de tenir facilitat per explicar-te amb claredat amb riquesa de vocabulari, jo sempre tinc el diccionari de sinònims sobre la taula.

Finalment no has de tenir mandra de repassar els textos. És més, ho has de fer posant-hi distància, com si tu no l'haguessis escrit, aquell text. Així és com es veuen els errors.

Què et va dur a ser escriptora?

Quan penso el motiu pel qual sóc escriptora, en el meu cas ho tinc molt clar: Sóc escriptora perquè sóc mestra. Vaig començar a escriure contes per als meus alumnes, els llegiem, els comentàvem, hi afegíem personatges, canviàvem el final... Ens ho passàvem molt bé tot treballant el text escrit. I vet aquí que un dia em van publicar un d'aquests contes a la revista Cavall Fort. Això va ser com una injecció d'optimisme. Vaig publicar més conte i... de sobte vaig pensar: "Per què no t'atreveixes a escriure una novel·la?". I aquell estiu m'hi vaig posar amb molta il·lusió i energia. Però em va caldre un altre estiu per acabar-la. I l'octubre de 1991 va sortir publicat el meu primer llibre: "Un romà al segle XX". I sabeu què? Som al segle XXI i el romà encara corre, ja va per la 11a edició.

Quines activitats fas relacionades amb l'escriptura?

Llegeixo molta literatura infantil i juvenil, que és el que jo escric. Observe els meus alumnes, conec les seves inquietuds... Ara, tot i estar

jubilada, vaig un dia a la setmana a l'escola per donar un cop de mà a la biblioteca: preparar activitats engrescadores, orientar els lectors, fer exposicions temàtiques...

A part d'això, sempre vaig pel món amb els ulls ben oberts, les orelles atentes, sempre passen coses interessants que es poden explicar. Ah! I sempre porto a sobre una llibreta i un llapis per anotar les idees que em venen al cap. Així no se m'escapen.

Pel que fa al temps que dedico a l'escriptura, és molt variable, tant en hores com en dies. Quan tinc un relat entre mans m'hi poso intensament, matí, tarda i nit, m'oblido del rellotge.

Però quan ve el temps de fer xerrades a les escoles i presentacions a les llibreries o biblioteques, que sol ser al voltant de Sant Jordi i tot el tercer trimestre, aparco l'escriptura. No puc escriure una estoneta. Necessito tenir temps per endavant

Com ho viu el teu entorn?

Els de casa ja em coneixen i quan m'agafen els dies de reclusió al despatx, es carreguen de paciència i em deixen tranquil·la. I fins i tot quan obro la porta eufòrica tot dient: "Ja he acabat el conte, per fi! El voleu llegir?" Diuen que sí amb cara de resignació, però em demanen que els el llegeixi jo en veu alta. I em va bé, perquè aleshores, segons la cara que fan, m'adono que hi ha alguna cosa que no entenen i faig una última correcció.

Què t'aporta personalment ser escriptora?

Quan surt publicat un llibre meu, sento una gran satisfacció perquè sóc conscient que els personatges que jo he creat i que estan tancats dins de les pàgines, cobraran vida cada vegada que una lectora, un lector, obri el llibre i es posi a llegir.

Per això m'agrada tant anar per les escoles a parlar amb els alumnes que s'han llegit el meu llibre. És tan gratificant. De vegades en fan reflexions que ni jo mateixa m'havia imaginat.

En una ocasió un nen em va preguntar si alguna vegada m'havia emocionat en aquest ofici. De moment em vaig quedar en blanc, cosa molt difícil en mi perquè sempre tinc una resposta a punt, però de seguida em va venir al cap el dia que vaig assistir a la representació teatral del meu llibre "Gent de mar" que havia fet la mestra de 6è. En acabar l'obra em van fer pujar a l'escenari per donar-me un ram de flors. Estava tan emocionada que vaig ser incapaç d'acabar les paraules que m'havia preparat.

Què és per a tu l'ofici d'escriptor/a?

Tal com he dit abans, la feina de l'escriptora és molt solitària, però és tan gratificant quan veus aquells ulls il·luminats, quan palpes el retorn de les impressions que han causat les teves paraules en els lectors, penso que val molt la pena escriure literatura infantil i juvenil. Que ningú em faci triar entre ser mestra i ser escriptora perquè en el meu cas els dos oficis s'han complementat que manera extraordinària.

Què diries a infants i joves, joves amb les teves mateixes inquietuds inicials?

Els donaria aquests quatre consells bàsics:

1. Escriure és tenir les idees clares i saber-les ordenar.
2. Escriure és molta concentració, no n'hi ha prou a dedicar-hi una estona.
3. Escriure és inspiració, però sobretot revisió.
4. Escriure és tenir present el possible lector. Escrivim perquè ens llegeixin.

I per acabar el meu consell preferit:

No deixis d'escriure mai només perquè fas faltes d'ortografia. L'ortografia es pot corregir però les idees són teves, només teves. (jo feia faltes d'ortografia, i vaig poder posar en pràctica aquest consell gràcies a una gran mestra que vaig tenir).

El menjador que jo somio.

Bibliopatis

“Per somiar no s’han de tancar els ulls, s’ha de llegir” Michel Foucault.

Conscients de la importància que té la lectura en el procés de desenvolupament i aprenentatge dels infants i joves, han aparegut les bibliopatis als menjadors, una experiència on queda representada la intel·ligència lingüístic-verbal. Hem tret la pols de llibres i novel·les que romanien quietes a la prestatgeria i els hem traslladat a l’espai de joc per excel·lència: el pati de la nostra escola. Un espai on poder llegir sol, en parelles, en grup, llegir pels més petits de l’escola... En definitiva, un espai per llegir, compartir, somiar i gaudir.

A continuació volem compartir amb vosaltres tres experiències per conèixer més de prop com esdevenen aquests espais literaris.

1. A la nostra escola hi ha un racó ple de coixins, una catifa, un prestatge per desar les sabates i un altre per als contes. Es tracta d’un petit espai tranquil on estirar-se i gaudir d’una estoneta de lectura. En un inici estava pensat per fer a l’exterior, però el racó de l’escala és tan acollidor... recollit i emmarcat amb unes torretes plenes de flors! Aquest espai es va muntar amb tot de material reciclat.

Al principi com a estratègia per despertar interès la bibliopati funcionava només un dia a la setmana. Després dos dies, tres dies... Al final cada dia teníem llista d’espera! Ara és una activitat totalment integrada en l’espai del migdia de la nostra escola.

2. En el nostre pati hi ha dos espais exteriors de bibliopati, un d’infantil i un altre de primària, tots dos sota porxo. Es varen muntar des del menjador i gràcies al suport de famílies de l’AMPA es va fer una inauguració pública!

Llibres de lectura, històries de fantasia o de coneixements. Contes de tapa dura per als més petits, àlbums il·lustrats, còmics... Aquest espai està a ple rendiment i són els infants qui el recullen. De tant en tant hem d’anar renovant els llibres per mantenir l’interès de tots, ho fem gràcies a les aportacions de les famílies, de 7 i TRIA i de la Biblioteca de l’escola.

3. A la nostra escola hi trobem diversos espais al pati triats pels infants del menjador. Agafen la capsa i escullen el que volen llegir aquell dia. Darrere d’aquesta selecció de contes i llibres hi ha la feina de mares i pares, de la coordinadora de l’escola i del club de lectura del municipi. Tots ells fan una selecció dels contes de la biblioteca escollint aquells que pel seu contingut i qualitat literària o originalitat consideren més adients. La biblioteca fa un préstec renovable, una bona pila d’exemplars que es presenten a la bibliopati per ser llegits i gaudits pels infants de l’escola!

Departament de projectes



Es tracta d’un petit espai tranquil on estirar-se i gaudir d’una estoneta de lectura

Dissenyat i imprès a Icaria Iniciatives Socials S.A.L.