



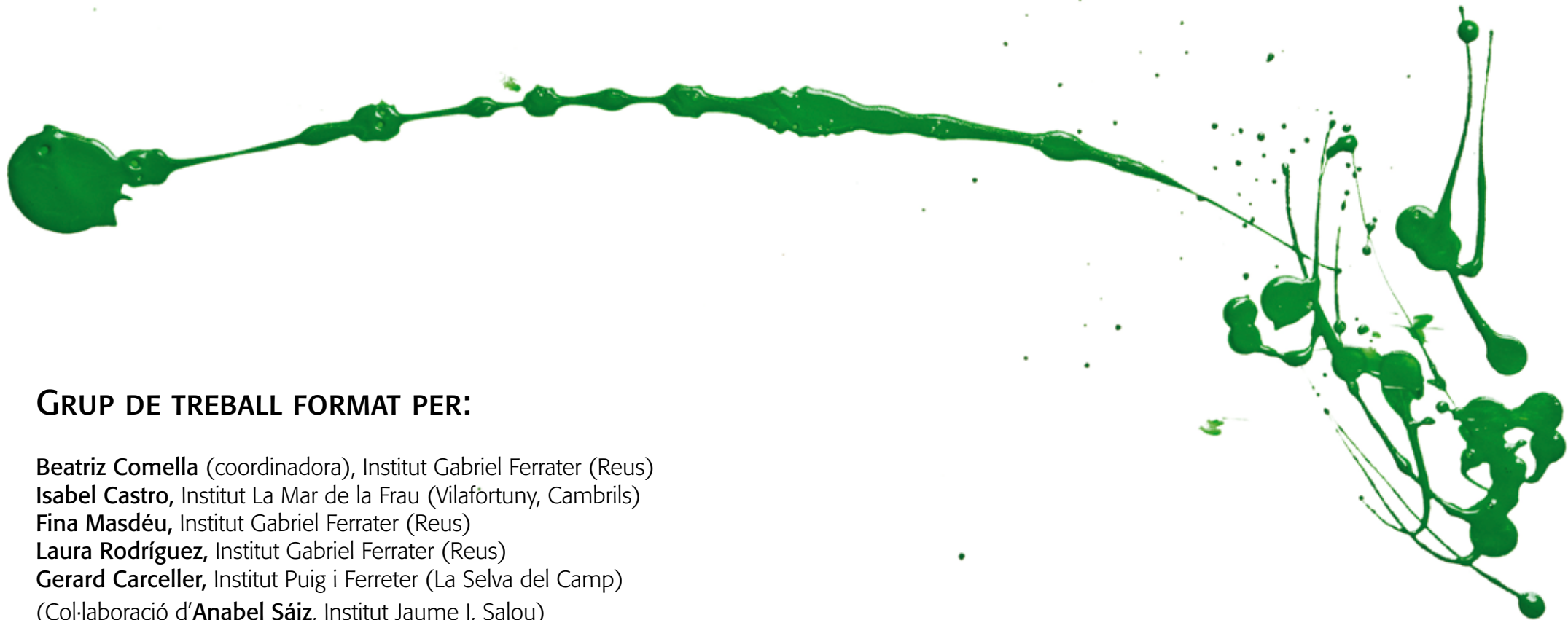
La mediterrània: cuina i cultura

Un projecte de recerca transversal i competencial per a 4t d'ESO

I PREMI A LA RECERCA I LA INNOVACIÓ EDUCATIVES ANGELETA FERRER I SENSAT 2011

GRUP DE TREBALL FORMAT PER:

Beatriz Comella (coordinadora), Institut Gabriel Ferrater (Reus)
Isabel Castro, Institut La Mar de la Frau (Vilafortuny, Cambrils)
Fina Masdéu, Institut Gabriel Ferrater (Reus)
Laura Rodríguez, Institut Gabriel Ferrater (Reus)
Gerard Carceller, Institut Puig i Ferreter (La Selva del Camp)
(Col·laboració d'**Anabel Sáiz**, Institut Jaume I, Salou)



AGRAÏMENTS:

Volem expressar el nostre més sincer agraïment a les següents institucions:

Ajuntament de Reus, propietari del Cartell Carnestoltes (2010);
Institut d'Ensenyament Secundari Gabriel Ferrater (Reus), propietari de la pintura de Gabriel Ferrater, que apareix al nostre treball, i que es data aproximadament al 1950;
Ministero per i Beni e le Attività Culturali d'Itàlia, i Galleria degli Uffizi, de Florència, per la seva autorització desinteressada per poder reproduir l'obra Adorazione dei pastori (Hugo van der Goes, 1476-1478);
Museo Sorolla de Madrid, per la seva autorització desinteressada per poder reproduir l'obra El balandrito (Joaquín Sorolla, 1909).

Volem tanmateix expressar el nostre agraïment als següents artistes que ens han autoritzat desinteressadament la reproducció de les seves obres, i, a més, ens han manifestat el seu entusiasme per la nostra feina:

- Gemma Aguasca,
- Lucas Contreras, autor d'Aceite (2008)
- Irene Doménech, autora de Foc (2010)
- Antonio de Felipe, autor de Disfruta la fruta (2003)
- Albert Gallego, autor de Més pomes (2011)
- José Hijano, autor de Gazpacho andaluz (2009)
- Carlos Mascaró, autor de El pa (2010)
- David Oliete, autor de Pinya dels xiquets de Tarragona (2010)
- Fátima Pantoja, autora de Sardinas con tomate (2010)
- Rafael Romeu, autor de Vinyes de tardor (2004)
- Jacqueline Torres López, autora de Pan & vino (2007)

Igualment agraïm J.M Tosset l'autorització per fer servir la seva fotografia de la pintura de Gabriel Ferrater.

Presentació.....	5
Justificació.....	6
Tema 1: La Mediterrània: aliments bàsics.....	9
Tema 2: L'alimentació d'arrel mediterrània.....	15
Tema 3: Alimentació i salut.....	21
Tema 4: L'olivera i l'oli.....	26
Tema 5: Els cereals i el pa.....	32
Tema 6: La vinya i el vi.....	37
Tema 7: La mar i els peixos.....	43
Tema 8: El pernil i els embotits.....	50
Tema 9: Els cítrics i altres fruites.....	56
Tema 10: Fruits secs.....	62
Tema 11: Els mercats.....	68
Tema 12: El solstici d'estiu. Sant Joan.....	75
Tema 13: Les festes d'estiu i altres celebracions.....	82
Tema 14: Les festes d'hivern. I: Nadal.....	89
Tema 15: Les festes d'hivern. II: Carnaval i Quaresma.....	96

PRESENTACIÓ EDICIÓ 1R PREMI ANGELETA FERRER SENSAT 2011

L'Angeleta Ferrer i Sensat (Barcelona, 1904-1992), filla de l'eminent pedagoga catalana Rosa Sensat, exercí com a professora a l'Institut de Reus després de la Guerra Civil, un cop se li va permetre el retorn a Catalunya. La seva vocació pedagògica va marcar-ne la trajectòria, i un resum de com veia la vida i l'educació són aquestes paraules: "Estic contenta, però, de com he viscut. I afirmo que l'educació és més obra d'amor que de ciència, i que no hi ha res tan difícil i interessant com descobrir i formar la persona humana".

Com a regidora d'Ensenyament i Política Lingüística, i també com a mestra, em satisfà presentar l'edició del treball guardonat amb el 1r premi de l'XI convocatòria dels premis Angeleta Ferrer Sensat a la Recerca i la Innovació Educatives, uns premis que any rere any han reconegut projectes interessants i diferents, uns treballs que van confegint una veritable col·lecció de mètodes per impartir pedagogia a les aules, com va fer al seu dia l'Angeleta Ferrer i Sensat.

La Mediterrània: cuina i cultura, del grup De la li-

teratura a les cuines, format per professors/es de l'Institut Gabriel Ferrater i Soler, de Reus; l'Institut Mar de la Frau, de Cambrils; l'Institut Joan Puig i Ferrater, de la Selva del Camp; i de l'Institut Jaume I, de Salou, és un projecte de recerca transversal i competencial centrat de manera especial en el treball de recerca de 4t d'ESO, perquè un bon enfocament del material que es proporioni a l'alumne en el decurs de l'elaboració d'aquest projecte obrirà un munt de camins envers l'assimilació del seu entorn social i cultural.

Com diuen els autors del projecte, les relacions entre la literatura, la tradició cultural, les arts plàstiques i musicals i la cuina faciliten un seguit de tasques a partir de les quals és fàcil establir situacions, hipòtesis i objectius, de la mateixa manera que permeten planificar mètodes de resolució a partir d'integrar la informació procedent de diverses fonts.

D'altra banda, promoure el coneixement dels hàbits i les tradicions gastronòmiques de la Mediterrània, incidint de manera especial en les seves

qualitats nutritives, afavorirà sense dubte una alimentació equilibrada i sana i, possiblement, generarà una major consciència del propi cos i de la importància d'aquest tipus d'alimentació per tal de prevenir trastorns alimentaris.

La Mediterrània: cuina i cultura ja forma part de la col·lecció dels Premis Angeleta Ferrer i Sensat guardonats que podeu trobar al web de l'Ajuntament de Reus i que representen la creativitat pedagògica de la nostra ciutat; una col·lecció que recull i reconeix experiències capdavanteres en innovació i recerca, una eina per als professionals de l'educació.

M. Dolors Sardà Lozano, regidora cap de l'Àrea d'Ensenyament i Política Lingüística

JUSTIFICACIÓ:

Les competències bàsiques defineixen el desenvolupament curricular de l'alumnat. Per assolir una competència cal desenvolupar les capacitats i habilitats pròpies, tot dirigint-les a una aplicació pràctica que consolidi plenament l'aprenentatge. És per això que cal treballar amb els nostres alumnes amb activitats i seqüències didàctiques que tinguin sempre moments d'aplicació, de contextualització, en situacions concretes, de tot allò après. D'aquesta manera, veuran la utilitat del que han desenvolupat al llarg del període d'aprenentatge i, de retruc, tindran molt més interès a seguir treballant-hi.

La competència comunicativa lingüística i audiovisual implica, entre d'altres aspectes, "el coneixement de la diversitat cultural i el de les regles de funcionament de la diversitat lingüística així com les estratègies necessàries per interactuar d'una manera adequada", la qual cosa vol dir, de fet, conèixer altres cultures: què pensen i com viuen. Tot i la presència a les nostres aules de l'alumnat nouvingut a Catalunya els darrers anys, amb la ràpida incorporació al sistema educatiu, i el progressiu assoliment d'una situació de normalitat i convivència amb els nois i noies autòctons, sovint ens trobem amb situacions que demostren que, de fet, no ens coneixem prou. De vegades, fins i tot, malgrat tenir cultures molt properes, sobretot pel que fa a hàbits i costums, hi ha força tradicions que ens són prou desconegudes. Alguns dels ele-

ments que compartim la majoria d'aquestes cultures són costums i tradicions relacionats amb el menjar: àpats, festes, rituals culinaris, ingredients i productes utilitzats, si bé amb les respectives diferències i peculiaritats. La cuina, doncs, forma part de la cultura, és cultura. Tanmateix, moltes altres manifestacions culturals -la literatura, les arts visuals, el cinema, la música, la dansa- fortament arrelades al territori i, per tant, sovint vinculades a les tradicions gastronòmiques, als rituals ètnics, comparteixen molts elements que, sens dubte, ens fan apropar-nos els uns als altres, més que no pas distanciar-nos. El món mediterrani presenta importants diferències religioses: musulmans, jueus -i sefardites-, cristians, ortodoxos. Religions diferents però amb històries, tradicions i cuines molt properes, atès que compartim una història vinculada a un territori, envoltat per un mar comú, i on produïm els mateixos productes i, per tant, sovint mengem plats molt semblants i celebrem festes en dates properes, sempre vinculades a determinats aliments i productes i als cicles naturals de la vida. La terra, doncs, ens apropa.

Una altra de les competències a assolir és l'artística i cultural, com a eina fonamental per a fomentar l'esperit crític i l'habilitat expressiva de cada persona, i que per això mateix té àmplies possibilitats de ser treballada amb caràcter interdisciplinari. Les múltiples formes de l'art -pintura, escultura, arquitectura, música, fotografia, cinema... - van

lligades a la nostra història. Les tradicions, les festes, els aliments que mengem, apareixen molt sovint reflectits en totes aquestes manifestacions artístiques. Educar la nostra mirada i l'oïda, tot mirant amb atenció un quadre o senzillament observant l'entorn, escoltant cançons que expliquen les nostres tradicions, ens obre la ment vers un món intercultural en què tothom sent la necessitat d'expressar-se i ser comprès. La comunicació entre les persones es produeix molt freqüentment fent servir els codis artístics, que permeten anar més enllà de les aparences per poder plasmar emocions. L'adolescència, a més, és un moment de la vida en què cal manifestar les emocions per tal d'assolir un creixement personal ple i equilibrat. La competència social i ciutadana es basa sobretot en la tolerància i el coneixement dels altres, amb un esperit democràtic de respecte i llibertat. És per això que conèixer altres maneres de viure és una eina fonamental per desenvolupar plenament aquesta competència.

Apropar-se a les tradicions alimentàries i gastronòmiques de cada cultura que envolta el Mediterrani, tot relacionant-les amb el coneixement teòric i pràctic de les manifestacions artístiques autòctones -contextualitzant-les, en definitiva-, és una forma idònia d'apropament als altres pobles amb què compartim territori.

L'educació actual insisteix, a més, a afavorir la igualtat de gènere, fet que és encara lluny d'assolir-se

plenament en determinats grups i comunitats de la nostra societat. Fomentar, doncs, l'interès per la gastronomia i les tradicions relacionades amb el menjar i els aliments, aproparà de ben segur els nois i les noies i ajudarà a enderrocar els murs artificials que la nostra societat -en identificar la cuina com un rol exclusivament femení- ha creat massa sovint entre uns i altres.

Les competències bàsiques no són patrimoni només d'una o diverses àrees. Són part fonamental de tot el currículum, de forma transversal, i haurien d'estar presents a totes les matèries. Tanmateix, el procés d'aprenentatge vigent a Catalunya ofereix alguns espais en què el treball es fa de forma encara més transversal i no es distingeix entre àrees: els crèdits de síntesi de 1r, 2n i 3r d'ESO i el projecte de recerca de 4t d'ESO, o el treball de recerca de batxillerat.

La nostra proposta se centra de manera especial en el projecte de recerca de 4t d'ESO, perquè tenim la convicció que un bon enfocament del material que es proporciona a l'alumne en el decurs de l'elaboració d'aquest projecte obrirà un munt de camins envers l'assimilació del seu en-

torn social i cultural. I tenint en compte que el projecte de recerca pretén posar l'alumnat, al final de l'educació obligatòria, en situacions que afavoreixin l'autonomia, la responsabilitat i el sentit crític, el plantejament i compliment de fites de recerca assolibles i, alhora, el desenvolupament de projectes en comú, entenem que les relacions entre la literatura, la tradició cultural, les arts plàstiques i musicals i la cuina faciliten un seguit de tasques a partir de les quals és fàcil establir situacions, hipòtesis i objectius, de la mateixa manera que permeten planificar mètodes de resolució a partir d'integrar la informació procedent de diverses fonts.

Finalment, caldria fer esment d'un aspecte important: promoure el coneixement dels hàbits i les tradicions gastronòmiques de la Mediterrània, incidint de manera especial en les seves qualitats nutritives, cosa que afavoriria sense dubte una alimentació equilibrada i sana i, possiblement, generaria una major consciència del propi cos i de la importància d'aques tipus d'alimentació per tal de prevenir trastorns alimentaris tan greus com l'anorèxia, la bulímia i, també, l'obesitat.



Il·lustració de Gemma Aguasca
<http://gemmagas.com/>

TEMA 1: LA MEDITERRÀNIA: ALIMENTS BÀSICS



GALLEGO, Albert
Más pomes (2011)
<http://aquarellesalbertgallego.blogspot.com/>

FITXA 1: LA MEDITERRÀNIA: ALIMENTS BÀSICS

<p>Nivell/Curs: 4t d'ESO</p>	<p>Concreció pedagògica: Projecte de recerca</p>	
<p>PARTIM DE: Text 1 / Text 2</p>  <p>IMATGE: GALLEGO, Albert Más pomes (2011)</p>	<p>TEXT 1: Tot rima: cultivar, cuinar, cuina -transformació de les primeres matèries- i cultura. I la cultura culinària dels homes i les dones, de les àvies i les mares, dels pagesos i els carboners, dels pastors i els pescadors, al llarg de tota la Mediterrània -i arreu- queda ben palesa. [...]</p> <p>Perquè aquesta cuina ens ensenya, al capdavant, que menjar no és solament un discurs purament alimentari, dietètic o nutricional, sinó també estètic i simbòlic -mengem també allò que triem, i en el qual un dels elements determinants és el gaudi. I qui gosaria dir que el plaer no és també penyora de salut?</p> <p>TEXT 2: Una esbalaidora varietat de fruites, verdures, herbes i grana, creix a la Mediterrània. Alguns productes es cultiven tot l'any, però la majoria són de temporada. [...]</p> <p>Per raó de la immensa varietat de cultius, totes les cuines mediterrànies, incloses les dels jueus mediterranis, afavoreixen més els aliments d'origen vegetal que els d'origen animal, encara que cap d'elles és exclusivament vegetariana. El peix es menja més sovint que la carn, la qual es reserva per a ocasions especials, com el Sàbat i les festes.[...]</p> <p>La gent del Mediterrani ha intercanviat aspectes culturals, però mai no ha format una comunitat homogènia. La família individual, la comunitat i les identitats tribals són fortes i propicien que els grups desenvolupin diferents estils regionals i preferències.</p>	
<p>MÚSICA</p>	<p>Joan Manuel Serrat (1971), "Mediterráneo", del disc Mediterráneo: http://literaturaicuinamediterrania.blogspot.com/2011/09/mediterraneo.html</p>	
<p>FONTS D'INFORMACIÓ</p>	<p>Text 1: Jaume Fàbrega (1997): Nació i deglució. Filies i fòbies de la cultura del gust . Pagès Editors: Lleida. http://delaliteraturaalescuines.blogspot.com/2011/01/cuina-cultura-i-salut-jaume-fabrega.html</p>	<p>Text 2: Rabí Robert Sternberg (1998): La cuina sefardita (La riquesa cultural de la saludable cuina dels jueus del Mediterrani). Editorial Zendrera Zariquiey: Barcelona. http://blocs.xtec.cat/delaliteraturaalescuinesdelamediterrania/pais-valencia/</p>
<p>INVESTIGUEM I PENSEM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De què parlen els dos textos? • Quina informació prèvia en tenim? • Anotem les referències geogràfiques que hi ha. • Fem una llista amb els productes que s'hi esmenten 	

<p>TREBALLEM</p>	<p>Llengua oral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura del text en veu alta, incidint en la puntuació i l'entonació. • Lectura de textos d'altres autors sobre els temes dels dos textos. • Intercanvi d'opinions a partir dels textos llegits: què ens aporten? (informació, diferents punts de vista, etc.). <p>Llengua escrita (textos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situem els països de la Mediterrània en un mapa. • Situem els productes esmentats als textos als països on es produeixen. • Redactem un text descriptiu sobre els països mediterranis i els seus productes més característics. (10-12 línies). • Situem les cultures esmentades als països corresponents (mapa de religions). • Redactem un comentari lliure relacionant la imatge (i altres imatges) amb productes i cultures esmentats. • Elaborem un dossier amb tota la informació i les conclusions i que es reflecteixi en les diapositives. 	<p>TIC/TAC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerquem fotografies i pintures al voltant de les temàtiques dels textos. • Situem els països mediterranis en un mapa digital (Google maps). • Si hi ha un bloc d'aula, escollim fragments dels textos i els hi pugem amb una il·lustració idònia i un breu comentari explicant el perquè de l'elecció. • Fem fotografies i/o vídeos dels productes que s'hi esmenten (procedents d'un mercat local, o d'un hort...). • Preparem una presentació digital per mostrar el treball realitzat sobre els dos textos. <p>Altres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recollim informació sobre els autors i la seva obra. • Elaborem un mapa conceptual sobre els productes de la Mediterrània. • Fem una enquesta sobre el consum de productes mediterranis al nostre entorn. • Entrevistem un especialista en nutrició amb qui parlem dels productes mediterranis.
<p>ACTIVITATS</p>	<p>ACTIVITATS INDIVIDUALS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recerca d'informació. • Treball sobre el vocabulari. • Anàlisi dels textos. • Redacció d'un text descriptiu. • Recerca de material gràfic i bibliogràfic. • Activitat al bloc. 	<p>ACTIVITATS COOPERATIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrast de dades obtingudes. • Selecció del material gràfic i bibliogràfic. • Elaboració del mapa conceptual. • Elaboració del mapa de la Mediterrània. • Elaboració de l'enquesta i l'entrevista. • Valoració dels resultats de l'enquesta: estadística. • Redacció del dossier i preparació de les diapositives

OBJECTIUS COMPETÈNCIES BÀSIQUES	OBJECTIUS	COMPETÈNCIES BÀSIQUES
TEMPORITZACIÓ	<p>Atès que prèviament s'haurà treballat a classe, amb periodicitat regular, tot el procés d'elaboració d'un projecte de recerca, partirem del moment en què s'ha de dur a terme el projecte de recerca pròpiament dit. Les sessions seran de 4-5 hores, segons el dia i l'activitat concreta: treball de camp, realització de fotografies i altre material audiovisual, treball individual, treball cooperatiu, etc.</p> <p>Sessió 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribució dels grups. • Desenvolupament de l'apartat "Investiguem i pensem". <p>Sessió 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura de textos. • Comentari sobre les diferències i semblances. • Anàlisi de diferents aspectes dels textos. • Elaboració dels mapes conceptual i geogràfic. • Elaboració de l'enquesta. 	<p>Sessió 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redacció del text descriptiu i dels comentaris. • Selecció de les imatges i pintures. • Pujada al bloc d'aula dels comentaris sobre els textos i les imatges. • Realització de l'enquesta i l'entrevista. <p>Sessió 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buidatge, transcripció i valoració de l'enquesta i l'entrevista. <p>Sessió 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exposició del dossier i de la presentació digital.

<p>CRITERIS D'AVUACIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitat del treball individual escrit: vocabulari, coherència i cohesió. • Qualitat de la lectura en veu alta: entonació, ritme. • Utilització adient de les fonts d'informació. • Interès en la recerca i organització de material. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisició d'habilitat en l'ús dels recursos digitals. • Capacitat de selecció de textos i altre material. • El treball cooperatiu. • Creativitat i originalitat.
<p>RECURSOS (materials, humans, externs, aules)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Llibres dels altres autors dels quals s'hagi treballat textos sobre els productes i països mediterranis (biblioteca escolar, biblioteca municipal, biblioteques particulars). • Llibres i àlbums fotogràfics sobre els països i les cultures mediterranis. • Informació sobre els productes del camp. • Informació obtinguda d'experts (nutricionista). • Espai per a la presentació dels resultats de la recerca (aula amb ordinador i canó). 	
<p>OBSERVACIONS I PROPOSTES</p>	<p>Cal anotar qualsevol dada que pugui afavorir una millor resolució de les activitats o qualsevol proposta que vagi sorgint en el decurs del seu desenvolupament i que en beneficiï el resultat.</p>	

Text 1: Jaume Fàbrega (1997): Nació i deglució. Fílies i fòbies de la cultura del gust.

Tot rima: cultivar, cuinar, cuina -transformació de les primeres matèries- i cultura.

I la cultura culinària dels homes i les dones, de les àvies i les mares, dels pagesos i els carboners, dels pastors i els pescadors, al llarg de tota la Mediterrània - i arreu- queda ben palesa.

Perquè és de savis tenir sorprenents intuïcions alimentàries o, amb pocs elements, bastir el riquíssim tresor de la cuina tradicional, encara avui un pou d'ensenyaments per a la culinària casolana o la restauració professional.

Perquè aquesta cuina ens ensenya, al capdavant, que menjar no és solament un discurs purament alimentari, dietètic o nutricional, sinó també estètic i simbòlic -mengem també allò que triem-, i en el qual un dels elements determinants és el gaudi. I qui gosaria dir que el plaer no és també penyora de salut?

Jaume Fàbrega (1997):

Nació i deglució. Fílies i fòbies de la cultura del gust. Pagès Editors: Lleida.

<http://delaliteraturaalescuines.blogspot.com/2011/01/cuina-cultura-i-salut-jaume-fabrega.html>

Text 2: Rabí Robert Sternberg (1998): *La cuina sefardita (La riquesa cultural de la saludable cuina dels jueus del Mediterrani).*

Una esbalaïdora varietat de fruites, verdures, herbes i grana, creix a la Mediterrània. Alguns productes es cultiven tot l'any, però la majoria són de temporada. La primavera proporciona carxofes, espàrrecs, espinacs, enciams primerencs, herbes perennes joves com el cebollí, el cerfull, la menta, la majorana i l'aret, la primera herba de l'any. Ametlles, tomàquets, albergínies, olives, pebrots, cogombres, mongeta verda, faves, porros, melons, carbasses verdes i grogues, api i tots els enciams, poden obtenir-se des del final de la primavera, durant les collites de l'estiu i la tardor, i fins ben entrat l'hivern. Fruites com les cireres, les prunes, els albercocs, el raïm, els préssecs i les figues són també abundants durant aquella llarga temporada de recol·lecció. Les herbes tenen el seu millor moment durant la temporada estiuenca. La tardor és el temps de les carbasses, les magranes, el fonoll, les nous, el codony, les pomes i les peres. De llimona n'hi ha tot l'any, però les taronges i altres cítrics comencen la seva temporada just després de la recol·lecció de la tardor i n'hi ha durant tot l'hivern. Algunes herbes, com la farigola, l'orenga, la menta, la sàlvia i la majorana, s'assequen per poder utilitzar-les durant l'hivern. Encara que a la regió mediterrània el terra no es glaça gaire sovint, les fortes pluges d'hivern i la poca quantitat de sol afecten el sabor de les herbes. La collita del blat i de l'arròs es fa a principis d'estiu i al final de la tardor. Per raó de la immensa varietat de cultius, totes les cuines mediterrànies, incloses les dels jueus mediterranis, afavoreixen més els aliments d'origen vegetal que els d'origen animal, encara que cap d'elles és exclusivament vegetariana. El peix es menja més sovint que la carn, la qual es reserva per a ocasions especials, com el Sàbat i les festes.

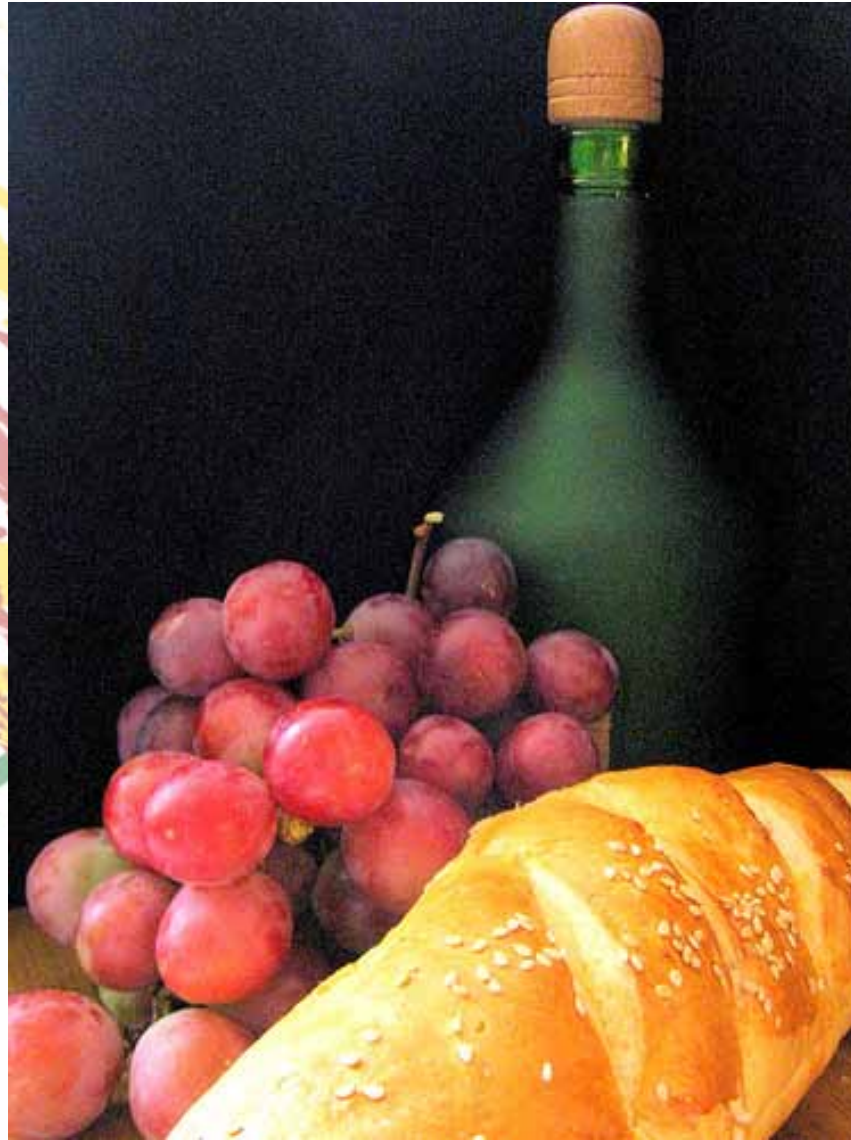
Durant milers d'anys, els jueus mediterranis van conviure amb els seus veïns no jueus, molt diferents cultural i ètniques talment com els cristians i els musulmans, els turcs, els grecs, els àrabs, els berbers, els europeus del sud i els africans del nord. La gent del Mediterrani ha intercanviat aspectes culturals, però mai no ha format una comunitat homogènia. La família individual, la comunitat i les identitats tribals són fortes i propicien que els grups desenvolupin diferents estils regionals i preferències.

Rabí Robert Sternberg (1998): *La cuina sefardita (La riquesa cultural de la saludable cuina dels jueus del Mediterrani).*

Editorial Zendrera Zariquiey: Barcelona.

<http://blocs.xtec.cat/delaliteraturescuinesdelamediterrania/pais-valencia/>

TEMA 2: L'ALIMENTACIÓ D'ARREL MEDITERRÀNIA



TORRES LÓPEZ, Jacqueline
Pan & vino (2007)
<http://goo.gl/9tdTi>

FITXA 2: L'ALIMENTACIÓ D'ARREL MEDITERRÀNIA

Nivell/Curs: 4t d'ESO

Concreció pedagògica: Projecte de recerca

PARTIM DE: Text 1



IMATGE:
TORRES LÓPEZ, Jacqueline
Pan & vino (2007)

TEXT 1: Actualment, i de vegades de la manera més indocumentada, es parla molt i s'escriu potser més del que caldria, de l'anomenada "dieta mediterrània". La veritat és que això de la "dieta mediterrània" es tracta d'un invent nord-americà immediatament anterior a la Segona Guerra Mundial, invent que no tenia res a veure amb el vi, ni amb l'oli ni amb l'allioli, perquè si així hagués estat, venint dels nord-americans –i que em perdonin-, que fins ara no passen a la història com a grans gastrònoms, hauria estat una sorpresa. La qüestió és molt més simple, enormement vulgar. [...] Bé és cert que encara que a poca escala, algú començà a fer les distincions entre la dieta mediterrània i l'alimentació actual del Mediterrani. Fins i tot, s'han establert normes, uns "deu manaments" que assegurin que la nostra dieta entra en el que es diu alimentació de la Mediterrània. Però poso especial èmfasi en la paraula "actual", perquè cal recordar que les nostres besàvies cuinaven més amb greixos animals, de porc o d'ànec, que amb oli.

I si prescindim dels dietistes de Nova York, ens hem de preguntar què té el que entenen avui per "dieta mediterrània", que ens fa tenir la major longevitat i qualitat de vida (físicament, s'entén) del planeta. Ningú no es posa d'acord. Hi ha qui diu que és el pa, l'oli d'oliva, els llegums, el vi o les fruites i verdures fresques. Potser és, senzillament, el fet de gaudir de la naturalesa i assaborir-la. Aquests són els "deu manaments".

MÚSICA

Manel (2009): "Al mar", del disc Els millors professors europeus:

<http://literaturaicuinamediterrania.blogspot.com/2011/07/al-mar.html>

Antònia Font (2008): "Bamboo", del disc Batiscafo Katuscas:

<http://literaturaicuinamediterrania.blogspot.com/2011/07/bamboo-ets-tu-canya-de-sucre-mousse-de.html>

Lax'n'Busto (2004): "La meva terra és el mar", del disc Amb tu:

<http://literaturaicuinamediterrania.blogspot.com/2011/07/la-meva-terra-es-el-mar.html>

FONTS D'INFORMACIÓ

Text: Jaume Castell (1999): Per què mengem el que mengem. Edi-Liber Editorial: Barcelona.

<http://literaturaicuinamediterrania.blogspot.com/2011/06/dieta-mediterrania.html>

INVESTIGUEM I PENSEM

- De què parla el text?
- Quina informació prèvia en tenim?
- Fixem-nos en les referències locals que hi ha. Anotem-les.
- Fem una llista amb els productes que s'hi esmenten.

- Fem un esbós de mapa conceptual amb els termes que hi apareixen.
- Què ens mostra la imatge? Què ens suggereix? Quins aliments s'hi veuen? Quina relació tenen amb el text?

<p>TREBALLEM</p>	<p>Llengua oral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura del text en veu alta, incidint en la puntuació i l'entonació. • Lectura de textos d'altres autors dels temes dels dos textos. • Intercanvi d'opinions a partir del text i les imatges: què ens aporten? (informació, diferents punts de vista, etc.). <p>Llengua escrita (textos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redactem un text descriptiu sobre el concepte "dieta mediterrània", la seva història i els seus productes més característics (10-12 línies). • Redactem un comentari lliure relacionant la imatge (i altres imatges) amb els productes i costums culinaris esmentats. • Elaborem un escrit al voltant d'altres imatges que tinguin relació amb el concepte "dieta mediterrània". • Elaborem unes fitxes en què quedin reflectits els resultats estadístics de l'enquesta. • Transcrivim l'entrevista, seguint les pautes per a aquest tipus d'escrit (introducció al personatge, citacions, omissió de fragments, etc.). • Elaborem un dossier que reculli tota la informació i les conclusions i que quedi reflectit en la presentació de diapositives. 	<p>TIC/TAC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerquem fotografies i pintures al voltant del tema. • Consultem la web del Museu de Montserrat per tal de cercar més imatges relacionades amb el text. • Consultem altres fonts digitals al voltant de la terminologia dieta, alimentació, plats mediterranis... • Pugem al bloc d'aula fragments dels textos i una il·lustració amb un breu comentari explicant el perquè de l'elecció. • Fem fotografies i/o vídeos dels productes que s'hi esmenten (procedents d'un mercat local, o d'un hort...). • Preparem un power point per mostrar el treball realitzat. <p>Altres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recollim informació sobre els autors i els grups musicals que s'esmenten. • Elaborem un mapa conceptual sobre el concepte "alimentació d'arrel mediterrània" i el seu origen. • Fem una enquesta sobre el coneixement de la població d'aquest concepte i les seves característiques. • Entrevistem un especialista en nutrició amb qui parlem del concepte.
<p>ACTIVITATS</p>	<p>ACTIVITATS INDIVIDUALS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recerca d'informació. • Treball sobre el vocabulari. • Anàlisi dels textos. • Redacció d'un text descriptiu. • Recerca de material gràfic i bibliogràfic. • Activitat al bloc. 	<p>ACTIVITATS COOPERATIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrast de dades obtingudes. • Selecció del material gràfic i bibliogràfic. • Elaboració del mapa conceptual. • Elaboració de l'enquesta i l'entrevista. • Valoració dels resultats de l'enquesta: estadística. • Preparació del dossier i de la presentació de diapositives.

OBJECTIUS COMPETÈNCIES BÀSIQUES	OBJECTIUS	COMPETÈNCIES BÀSIQUES
TEMPORITZACIÓ	<p>Atès que prèviament s'haurà treballat a classe, amb periodicitat regular, tot el procés d'elaboració d'un projecte de recerca, partirem del moment en què s'ha de dur a terme el projecte de recerca pròpiament dit. Les sessions seran de 4-5 hores, segons el dia i l'activitat concreta: treball de camp, realització de fotografies i altre material audiovisual, treball individual, treball cooperatiu, etc.</p> <p>Sessió 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribució dels grups. • Desenvolupament de l'apartat "Investiguem i pensem". <p>Sessió 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura de textos i visionat d'imatges. • Comentari sobre les diferències i semblances. • Anàlisi de diferents aspectes dels textos. • Elaboració del mapa conceptual. • Elaboració de l'enquesta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lingüística • Artística i cultural • Tractament de la informació i competència digital • Matemàtica (estadístiques) • Aprendre a aprendre • Autonomia i iniciativa personal • Social i ciutadana <p>Sessió 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redacció del text descriptiu i dels comentaris. • Selecció de les imatges i pintures. • Pujada al bloc d'aula dels comentaris sobre textos i imatges. • Realització de l'enquesta i l'entrevista. <p>Sessió 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buidatge, transcripció i valoració d'enquestes i entrevistes. <p>Sessió 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exposició del dossier i de la presentació digital.

<p>CRITERIS D'AVUACIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitat del treball escrit: vocabulari, coherència i cohesió. • Qualitat de la lectura en veu alta: entonació, ritme. • Utilització adient de les fonts d'informació. • Interès en la recerca i organització de material. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisició d'habilitat en l'ús dels recursos digitals. • Capacitat de selecció de textos i altre material. • El treball cooperatiu. • Creativitat i originalitat.
<p>RECURSOS (materials, humans, externs, aules)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Llibres dels altres autors dels quals s'hagi treballat textos sobre els productes i països mediterranis (biblioteca escolar, biblioteca municipal, biblioteques particulars). • Llibres i àlbums fotogràfics sobre els països i les cultures mediterranis. • Informació sobre els productes del camp. • Informació obtinguda d'experts (nutricionista). • Ordinadors. • Espai per a la presentació dels resultats de la recerca (aula amb ordinador i canó). 	
<p>OBSERVACIONS I PROPOSTES</p>	<p>Cal anotar qualsevol dada que pugui afavorir una millor resolució de les activitats o qualsevol proposta que vagi sorgint en el decurs del seu desenvolupament i que en beneficiï el resultat.</p>	

Text 1: Jaume Castell (1999): Per què mengem el que mengem.

Actualment, i de vegades de la manera més indocumentada, es parla molt i s'escriu potser més del que caldria, de l'anomenada "dieta mediterrània". La veritat és que això de la "dieta mediterrània" es tracta d'un invent nord-americà immediatament anterior a la Segona Guerra Mundial, invent que no tenia res a veure amb el vi, ni amb l'oli ni amb l'allioli, perquè si així hagués estat, venint dels nord-americans –i que em perdonin-, que fins ara no passen a la història com a grans gastrònoms, hauria estat una sorpresa. La qüestió és molt més simple, enormement vulgar. Mussolini estava fent guerres pel seu compte, a Abissínia, a Trípoli, Albània, i també va enviar tropes a la Guerra Civil d'Espanya; a tot arreu els soldats italians van viure episodis de ridícul absurd, gairebé operístic, i sembla ser que això va empipar el "Duce". Llavors, juntament amb un tal Marinetti, que devia ser un dels seus savis de gabinet i portaveu, van caure en la que ells devien creure genial versió, que tot això passava per culpa de la pasta més menys asciutta, que botinflava els militars italians i els feia impropis per a la guerra. Però hi havia uns dietistes de Nova York a qui agradaven els fideus amb salsa de tomàquet; van estudiar els valors alimentaris de la pasta i arribaren a la conclusió que en estar feta de blat dur era un carbohidrat de bona qualitat, i que si no s'hi barrejaven greixos no engreixava. Per tant, el que deia Marinetti era una bestiesa. I van començar a escriure articles a revistes científiques sobre el que batejaren com a "dieta mediterrània". Se suposa que més que res per fer la guitza al dictador italià al mateix temps que acontentaven els nord-americans de procedència italiana, que són molts.

Potser val la pena remarcar que aquesta "dieta mediterrània" restà pràcticament inèdita pels països de la Mediterrània, que al cap de poc temps van entrar en guerra. Ni a Itàlia sabien que més enllà de l'oceà algú havia llançat el crit mediterrani. Cinquanta anys després que aquells benefactors nord-americans celebressin el bateig de la seva dieta sobre la pasta –llavors només fou un bateig polític-, cap a finals dels anys vuitanta i principis dels noranta, també uns polítics, els que manegaven les finances sanitàries –encara que als Estats Units la sanitat pública és més aviat privada-, començaren a preocupar-se perquè als Estats Units i també al Canadà, cada vegada hi havia més gent amb sobrepès i el nombre d'obesos anava en augment. També els cardiòlegs començaren a posar el crit al cel, perquè quasi no donaven l'abast amb tants accidents cardiovasculars. L'organisme oficial que podia fer-ho, va posar en marxa un grup important de científics, que començaren, com era lògic, per estudiar el que menjaven aquests obesos, i arribaren, en una primera conclusió, a decidir que hi havia excés de greixos saturats i de sucre a les dietes del nord-americà corrent, començant per ells mateixos, els científics. L'oli d'oliva no tenia llavors gaire bona premsa, encara que als Estats Units era d'introducció italiana, perquè havia de lluitar contra el greix de blat de moro, del qual en tenien excedent i el cacarejaven amb un agressiu màrqueting; el vi el consideraven un luxe, i qui en bevia se'l barrejava amb cola, i el pa l'empastifaven amb greix. Quan els científics anaven a fer públics els seus estudis, algú els va avisar que s'enfrontarien seriosament amb interessos comercials monstruosos, com són els de les hamburgueses.

Cal entendre que aquesta hamburguesa nord-americana que ha colonitzat el paladar i estómacs de milions d'habitants del globus, no té res a veure amb el "bistec rus" de les nostres àvies, còpia dels triturats bistecs dels tàrtars. L'hamburguesa ianqui, que a Hamburg desconeixen, no ha sortit d'un tipus o costum de menjar, sinó d'un principi econòmic –aprofitar íntegrament les parts comestibles dels talls de carns, greix inclòs.

Els científics no volien buscar-se tants problemes i van tombar l'oració per passiva. Buscaren amb interès a quin lloc es menjava amb més higiene alimentària, i per esbrinar-ho viatjaren a dojo i entraren en contacte amb dietistes d'altres països. La conclusió final fou que enlloc es menjava com a la franja costera dels països del Mediterrani. I sense saber-ho, rebatejaren el descobriment com a "dieta mediterrània".

Bé és cert que encara que a poca escala, algú començà a fer les distincions entre la dieta mediterrània i l'alimentació actual del Mediterrani. Fins i tot, s'han establert normes, uns "deu manaments" que assegurin que la nostra dieta entra en el que es diu alimentació de la Mediterrània. Però poso especial èmfasi en la paraula "actual", perquè cal recordar que les nostres besàvies cuinaven més amb greixos animals, de porc o d'ànec, que amb oli.

I si prescindim dels dietistes de Nova York, ens hem de preguntar què té el que entenen avui per "dieta mediterrània", que ens fa tenir la major longevitat i qualitat de vida (físicament, s'entén) del planeta. Ningú no es posa d'acord. Hi ha qui diu que és el pa, l'oli d'oliva, els llegums, el vi o les fruites i verdures fresques. Potser és, senzillament, el fet de gaudir de la naturalesa i assaborir-la. Aquests són els "deu manaments":

1. Abundància d'aliments d'origen vegetal amb la inclusió de fruites, verdures i llegums.
2. Procés mínim de les formes de cocció i de preparació.
3. Aprofitament dels productes estacionals i frescos.
4. Oli d'oliva com a greix principal.
5. Màxim d'un 25% de les calories diàries del total de greixos.
6. Consum diari de petites quantitats de peix, preferiblement blau, i carn poc greixosa, de pollastre o carns blanques.
7. Consum màxim de dos o tres ous a la setmana.
8. Certes quantitats diàries de llet o derivats làctics poc greixosos.
9. Consum moderat de vi, de forma opcional.
10. Cert grau d'activitat física, regular i moderada, diària.

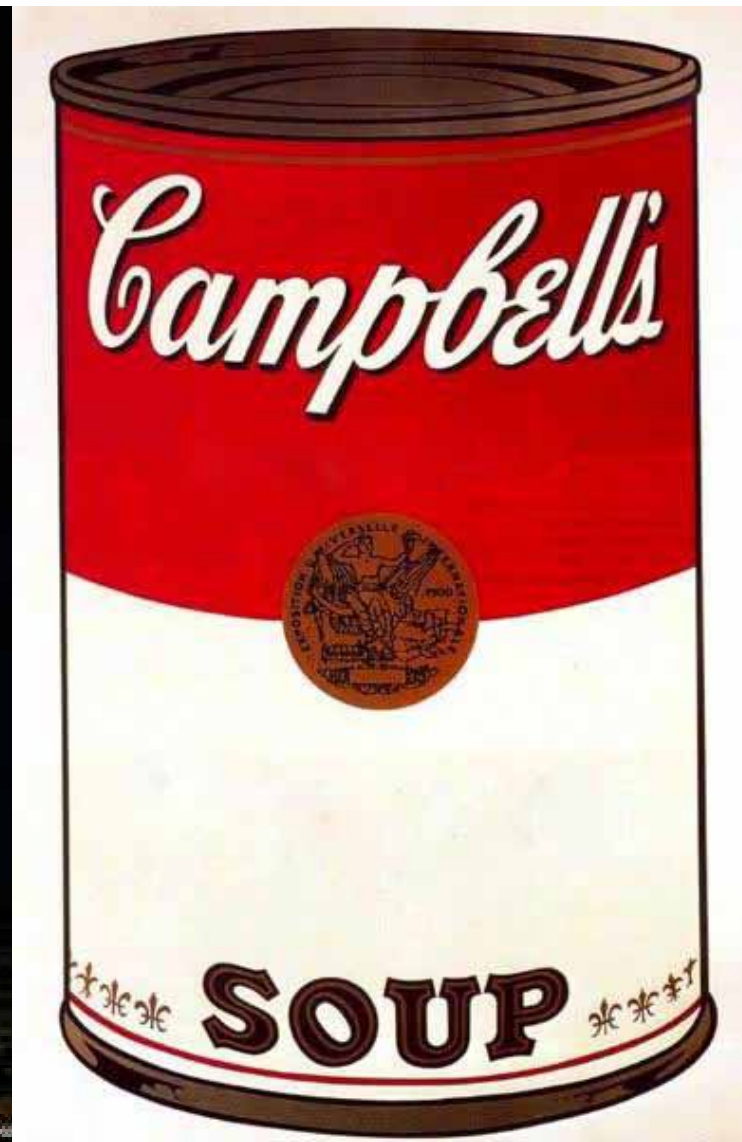
Jaume Castell (1999): Per què mengem el que mengem. Edi-Liber Editorial: Barcelona.

<http://literaturaicuinamediterrania.blogspot.com/2011/06/dieta-mediterrania.html>

TEMA 3: ALIMENTACIÓ I SALUT



HIJANO, José
Gazpacho andaluz (2009)
<http://www.flickr.com/photos/josehico/3711554073/>



RODRÍGUEZ, Laura
Sopa Campbell's (2012)
<http://www.flickr.com/people/lauretart/>

FITXA 3: ALIMENTACIÓ I SALUT

Nivell/Curs: 4t d'ESO

Concreció pedagògica: Projecte de recerca

PARTIM DE: Text 1



IMATGE 1:
HIJANO, José
Gazpacho andaluz (2009)



IMATGE 2:
RODRÍGUEZ, Laura
Sopa Campbell's (2012)

TEXT 1: T'esforces per ensenyar-los a ser virtuoses del menjar... i s'afarten de frankfurts, bèicons i hamburgueses. [...] ¿No us sembla que la lluita contra l'imperialisme gastronòmic dels menjars sintètics passaria, justament, per un retorn presocràtic als elements essencials, bàsics?

Per fer-ho, hauríem d'eliminar abans uns quants dietistes, bròfecs, espessos com sociòlegs en actiu, quintacolumnistes. I tornar a fer campanya a favor de les menges essencials. Per exemple, el pa. «Allà on hi ha pa, no hi fa mal estar», deien els nostres avantpassats. O bé: «Qui no té pa, alguna se n'ha de pensar!» El pa pot tenir moltes variants. Però és bo que torni la moda del pa ben fet. I que es recuperi l'hàbit del pa i del vi, símbols, no ho oblidem, de tota eucaristia, és a dir: de tota participació engrescada en el memorial d'una història col·lectiva. El pa amb oli de la cançó reiterada és sempre com un retorn a l'essencialitat, al grau zero de tota reflexió culinària. A la Mola de Formentera, les famílies es fan el pa cada deu dies o cada setmana. Amb oli del bo i una mica de sal i un porró... ¿qui no gosaria encetar una campanya de conversió dels infidels dels hamburgers? O bé el pa amb vi i sucre de la nostra infància de predestinats a l'alcoholisme militant. O les sopes d'all, amb llesques de pa escaldat. (O unes llesquetes de pa fregit, untat amb all, per acompanyar una bona sopeta de peix.)

El 'pa amb tomàquet' ja ha estat objecte d'un merescut homenatge literari. M'hi sumo. I afegeixo: com és de sàvia la síntesi alimentària de pa, oli, sal i tomàquet! (Els italians descobreixen ara que la pasta, rebutjada en part per la dictadura dels metges dietistes, era aliment bàsic, equilibrat i a l'abast de tothom.)

MÚSICA

Claude Debussy (1894): "Preludi a la sesta d'un faune". Interpretació del Ballet Béjart Lausanne:
literaturaicuinamediterrania.blogspot.com/2011/09/la-sesta-dun-faune.html

FONTS D'INFORMACIÓ

Text: Ignasi Riera (1988): Cuina que cuinaràs. Destino: Barcelona.
<http://olipavi.blogspot.com/search/label/RIERA%20Ignasi>

INVESTIGUEM I PENSEM

- De què parla el text?
- Assenyala la tipologia del text.
- Comenta el to del text.
- Quina informació prèvia en tenim?
- Anotem les referències locals i gastronòmiques.
- Fem una llista amb els productes que s'hi esmenten.

<p>TREBALLEM</p>	<p>Llengua oral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura del text en veu alta, incidint en la puntuació i l'entonació. • Lectura de textos d'altres autors sobre els temes del text.. • Intercanvi d'opinions a partint del text llegit: què ens aporta? (informació, diferents punts de vista, etc.). <p>Llengua escrita (textos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redactem un text periodístic sobre l'alimentació ràpida anomenada "brossa". (10-12 línies). • Fem un recull de frases fetes i refranys al·lusives al pa. • Treballem el lèxic del text per camps semàntics. • Redactem un comentari lliure relacionat amb les imatges (una descripció). • Fem un esquema amb tots els comentaris sobre l'alimentació que fa l'autor. • Elaborem un dossier que reculli tota la informació i les conclusions i que quedi reflectit en la presentació de diapositives. 	<p>TIC/TAC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerquem fotografies i pintures sobre la temàtica del text. • Pugem textos i il·lustracions, amb breu comentari explicatiu. • Fem fotografies i/o vídeos dels productes i receptes esmentats en un mercat local, un hort, un restaurant. • Preparem un power point per presentar el treball realitzat sobre els dos textos. <p>Altres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recollim informació sobre l'autor i la seva obra. • Elaborem un mapa conceptual sobre els productes de la Mediterrània esmentats. • Fem una enquesta sobre els hàbits alimentaris de l'entorn. • Entrevistem un especialista en nutrició amb qui parlem de com s'ha de fer una bona dieta. • Elaborem una carta d'un restaurant amb plats locals, equilibrats i sans. • Cerquem informació sobre malalties tan greus com la bulímia, l'anorèxia o l'obesitat.
<p>ACTIVITATS</p>	<p>ACTIVITATS INDIVIDUALS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recerca d'informació .Treball sobre el vocabulari. • Anàlisi dels textos. • Redacció d'un text periodístic. • Descripció de les imatges. • Recerca de material gràfic i bibliogràfic. • Activitat al bloc. 	<p>ACTIVITATS COOPERATIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrast de dades obtingudes. • Selecció del material gràfic i bibliogràfic. • Treball sobre frases fetes i refranys. • Elaboració del mapa conceptual sobre les idees gastronòmiques de l'autor (a favor i en contra). • Elaboració de l'enquesta i l'entrevista. • Valoració dels resultats de l'enquesta: estadística. • Elaboració del dossier i de la presentació digital.

OBJECTIUS COMPETÈNCIES BÀSIQUES	OBJECTIUS	COMPETÈNCIES BÀSIQUES
TEMPORITZACIÓ	<p>Atès que prèviament s'haurà treballat a classe, amb periodicitat regular, tot el procés d'elaboració d'un projecte de recerca, partirem del moment en què s'ha de dur a terme. Les sessions seran de 4-5 hores, segons el dia i l'activitat concreta: treball de camp, realització de fotografies i altre material audiovisual, treball individual, treball cooperatiu, etc.</p> <p>Sessió 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribució dels grups. • Desenvolupament de l'apartat "Investiguem i pensem". <p>Sessió 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura del text. • Anàlisi dels diferents aspectes del text. • Elaboració de l'esquema. • Elaboració de l'enquesta. • Elaboració del recull de refranys i frases fetes. 	<p>Sessió 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redacció del text periodístic Redacció del text descriptiu. • Selecció de les imatges i pintures. • Pujada al bloc dels comentaris sobre textos i imatges. • Realització de l'enquesta i l'entrevista. <p>Sessió 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buidatge, transcripció i valoració de l'enquesta i l'entrevista. <p>Sessió 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentació del dossier i del power point.

<p>CRITERIS D'AVUACIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitat del treball individual escrit: vocabulari, coherència i cohesió. • Qualitat de la lectura en veu alta: entonació, ritme. • Utilització adient de les fonts d'informació. • Interès en la recerca i organització de material. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisició d'habilitat en l'ús dels recursos digitals. • Capacitat de selecció de textos i altre material. • El treball cooperatiu. • Creativitat i originalitat.
<p>RECURSOS (materials, humans, externs, aules)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Llibres dels altres autors dels quals s'hagi treballat textos sobre la dieta mediterrània (biblioteca escolar, biblioteca municipal, biblioteques particulars). • Informació sobre el menjar "brossa" i els seus problemes. • Informació obtinguda d'experts (nutricionista). Atès que el tema del text és un aspecte que s'ha de potenciar. • Espai per a la presentació dels resultats de la recerca (aula amb ordinador i canó). • Blocs i altres eines que parlin de les malalties alimentàries. 	
<p>OBSERVACIONS I PROPOSTES</p>	<p>Cal anotar qualsevol dada que pugui afavorir una millor resolució de les activitats o qualsevol proposta que vagi sorgint en el decurs del seu desenvolupament i que en beneficiï el resultat.</p>	

Text 1: Ignasi Riera (1988): Cuina que cuinaràs.

T'esforces per ensenyar-los a ser virtuoses del menjar... i s'afarten de frankfurts, bèicons i hamburgueses. [...] ¿No us sembla que la lluita contra l'imperialisme gastronòmic dels menjars sintètics passaria, justament, per un retorn presocràtic als elements essencials, bàsics?

Per fer-ho, hauríem d'eliminar abans uns quants dietistes, bròfecs, espessos com sociòlegs en actiu, quintacolumnistes. I tornar a fer campanya a favor de les menges essencials. Per exemple, el pa. «Allà on hi ha pa, no hi fa mal estar», deien els nostres avantpassats. O bé: «Qui no té pa, alguna se n'ha de pensar!» El pa pot tenir moltes variants. Però és bo que torni la moda del pa ben fet. I que es recuperi l'hàbit del pa i del vi, símbols, no ho oblidem, de tota eucaristia, és a dir: de tota participació engrescada en el memorial d'una història col·lectiva. El pa amb oli de la cançó reiterada és sempre com un retorn a l'essencialitat, al grau zero de tota reflexió culinària. A la Mola de Formentera, les famílies es fan el pa cada deu dies o cada setmana. Amb oli del bo i una mica de sal i un porró... ¿qui no gosaria encetar una campanya de conversió dels infidels dels hamburgueses? O bé el pa amb vi i sucre de la nostra infància de predestinats a l'alcoholisme militant. O les sopes d'all, amb llesques de pa escaldat. (O unes llesquetes de pa fregit, untat amb all, per acompanyar una bona sopeta de peix.)

El 'pa amb tomàquet' ja ha estat objecte d'un merescut homenatge literari. M'hi sumo. I afegeixo: com és de sàvia la síntesi alimentària de pa, oli, sal i tomàquet! (Els italians descobreixen ara que la pasta, rebutjada en part per la dictadura dels metges dietistes, era aliment bàsic, equilibrat i a l'abast de tothom.)

Ignasi Riera (1988): Cuina que cuinaràs. Destino: Barcelona.
<http://olipavi.blogspot.com/search/label/RIERA%20Ignasi>

TEMA 4: L'OLIVERA I L'OLI



CONTRERAS, Lucas
Aceite (2009)
<http://www.flickr.com/photos/lucasfotos/3342350108/>

FITXA 4: L'OLIVERA I L'OLI

Nivell/Curs: 4t d'ESO

Concreció pedagògica: Projecte de recerca

PARTIM DE: Text 1



IMATGE:
CONTRERAS, Lucas
Aceite (2009)

TEXT 1: Però si bé l'oli és el resultat d'un tractament del fruit de l'olivera, produir olives i produir oli d'oliva són dos propòsits contraposats, ja que les olives que són bones per menjar contenen poc oli. Són aquelles olives que s'han trobat entre els queviures de les antigues tombes egípcies. No obstant això, els egipcis no van ser uns grans productors d'oli d'oliva i l'importaven de l'Orient Mitjà. En canvi, a ells pot atribuir-se l'invent d'haver convertit en comestible el fruit de l'olivera. Una oliva acabada de collir és tan dura i amarga, tan poc atractiva a l'hora de menjar-la, que s'ha de considerar com a una meravella que algú es posés a experimentar fins a descobrir que els glúcids amargs d'aquest fruit, que ara coneixem com oleuropeïna, es poden treure de l'oliva submergint-la en aigua, i que l'oliva posada en sal s'estova. [...]

TEXT 2: L'olivera és un arbre que, a més de ser citat ja al Gènesi, és protagonista de la mitologia com a regal preferit de Zeus, signe de la immortalitat (com el veien els grecs), i també de la pau. És també un arbre inspirador d'artistes. [...]

MÚSICA

Obrint Pas, "Al país de l'olivera", del disc Coratge (2011):

<http://olipavi.blogspot.com/2011/07/al-pais-de-lolivera.html>

Quico el Célio, el Noi i el Mut de Ferreries (2001): "Les plegadores d'olives", del disc Vinguem quan vulguen:

<http://literaturaicuinalacossetania.blogspot.com/2011/07/les-plegadores-dolives.html>

Quico el Célio, el Noi i el Mut de Ferreries (2004): "Pregunteu-li a l'olivera", del disc No es pot viure:

<http://olipavi.blogspot.com/2011/07/pregunteu-li-laulivera.html>

FONTS D'INFORMACIÓ

TEXT 1:

Jaume Castell (2004): "Una cosa és l'oli i una altra les olives", dins de El menjar en la història. Cossetània: Valls.

<http://olipavi.blogspot.com/2010/11/les-olives-lantic-egipte.html>

TEXT 2:

Jaume Castell: "Oli i altres greixos" (2004), dins de El menjar en la història. Cossetània: Valls.

<http://olipavi.blogspot.com/2010/11/la-llum-i-les-oliveres-de-van-gogh.html>

INVESTIGUEM I PENSEM

- De què parlen els dos textos? De què parla la cançó?
- Quina informació prèvia en tenim?

- Fem el resum del text 1 i n'anotem les idees principals.
- Llegim el text 2 i anotem-ne les referències culturals.

<p>TREBALLEM</p>	<p>Llengua oral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura del text en veu alta, amb bona entonació. • Lectura de textos d'altres autors sobre els temes tractats. • Audició i visionat del vídeo de la cançó proposada. • Intercanvi d'opinions a partir dels textos llegits i escoltats. <p>Llengua escrita (textos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fem un text expositiu sobre la importància de l'oli en la nostra cultura. • Escrivim una llegenda mitològica a partir de l'olivera. • Treballem el lèxic dels textos, especialment els adjectius. Ens fixem força en els adjectius cromàtics. • Fem l'estructura dels dos textos. • Escrivim un text prescriptiu amb una recepta que tingui l'oli com a aliment essencial. • Elaborem un dossier amb tota la informació i les conclusions i que quedi reflectit en el power point. 	<p>TIC/TAC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerquem fotografies i pintures sobre els temes tractats. • Pugem fragments al bloc amb una il·lustració idònia i un breu comentari explicant-hi l'elecció. • Fotografiem oliveres de l'entorn. • Preparem un power point per presentar el treball. <p>Altres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recollim informació sobre l'autor i la seva obra. • Ens documentem sobre l'origen de l'oli i la seva relació amb la mitologia. • Anem a un restaurant per informar-nos sobre l'ús de l'oli en els àpats que es preparen i la seva importància. • Ens informem sobre les aplicacions no nutricionals de l'oli. • Cerquem informació sobre la dieta i productes mediterranis. • Visitem una cooperativa d'oli i ens informem sobre tot el procés d'elaboració del producte. • Entrevistem un especialista (metge, comerciant, cuiner, cosmètica) sobre els beneficis de l'oli d'oliva.
<p>ACTIVITATS</p>	<p>ACTIVITATS INDIVIDUALS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recerca d'informació. • Treball sobre el vocabulari. • Anàlisi dels textos. • Redacció d'un text descriptiu i d'una llegenda. • Redacció d'un text expositiu i un altre de prescriptiu. • Estructuració dels textos. • Recerca de material gràfic i bibliogràfic. • Activitat al bloc. 	<p>ACTIVITATS COOPERATIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrast de dades obtingudes. • Selecció del material gràfic i bibliogràfic. Treball sobre els productes bàsics de la dieta mediterrània. • Visita a la cooperativa. • Treball sobre els plats del restaurant. • Elaboració de l'entrevista. • Valoració dels resultats de l'enquesta: estadística. • Classificació i redacció del dossier i de la presentació de diapositives.

OBJECTIUS COMPETÈNCIES BÀSIQUES	OBJECTIUS	COMPETÈNCIES BÀSIQUES
TEMPORITZACIÓ	<p>Atès que prèviament s'haurà treballat a classe, amb periodicitat regular, tot el procés d'elaboració d'un projecte de recerca, partirem del moment en què s'ha de dur a terme el projecte de recerca pròpiament dit. Les sessions seran de 4-5 hores, segons el dia i l'activitat concreta: treball de camp, realització de fotografies i altre material audiovisual, treball individual, treball cooperatiu, etc.</p> <p>Sessió 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribució dels grups. • Desenvolupament de l'apartat "Investiguem i pensem". <p>Sessió 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura de textos. • Comentari sobre les diferències i semblances. • Anàlisi de diferents aspectes dels textos. • Redacció dels textos descriptiu i expositiu. • Cerca dels principals productes de la dieta mediterrània. • Elaboració de l'enquesta. 	<p>Sessió 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redacció del text prescriptiu. Treball sobre l'adjectivació. • Estructuració dels textos. • Selecció de les imatges i pintures. • Pujada al bloc de comentaris sobre textos i imatges. • Realització de l'entrevista. <p>Sessió 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buidatge, transcripció i valoració de l'enquesta i l'entrevista. • L'oli i la seva presència en altres àmbits (la cosmètica). • Visita a la cooperativa. <p>Sessió 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exposició del dossier i de la presentació digital.

<p>CRITERIS D'AVUACIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitat del treball individual escrit: vocabulari, coherència i cohesió. • Qualitat de la lectura en veu alta: entonació, ritme, pauses. • Utilització adient de les fonts d'informació. • Interès en la recerca i organització de material. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisició d'habilitat en l'ús dels recursos digitals. • Capacitat de selecció de textos i altre material. • El treball cooperatiu. • Creativitat i originalitat. • Capacitat de relacionar el tema tractat amb el seu entorn.
<p>RECURSOS (materials, humans, externs, aules)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Llibres dels altres autors dels quals s'hagi treballat textos sobre els productes i països mediterranis (biblioteca escolar, biblioteca municipal, biblioteques particulars). • Fotografies o il·lustracions d'oliveres. • Informació obtinguda d'experts. • Espai per a la presentació dels resultats de la recerca (aula amb ordinador i canó). • Concurs fotogràfic amb les fotografies de les oliveres. 	
<p>OBSERVACIONS I PROPOSTES</p>	<p>Cal anotar qualsevol dada que pugui afavorir una millor resolució de les activitats o qualsevol proposta que vagi sorgint en el decurs del seu desenvolupament i que en beneficiï el resultat.</p>	

Text 1: Jaume Castell (2004): Una cosa és l'oli i una altra les olives. El menjar en la història.

Però si bé l'oli és el resultat d'un tractament del fruit de l'olivera, produir olives i produir oli d'oliva són dos propòsits contraposats, ja que les olives que són bones per menjar contenen poc oli. Són aquelles olives que s'han trobat entre els queviures de les antigues tombes egípcies. No obstant això, els egipcis no van ser uns grans productors d'oli d'oliva i l'importaven de l'Orient Mitjà. En canvi, a ells pot atribuir-se l'invent d'haver convertit en comestible el fruit de l'olivera. Una oliva acabada de collir és tan dura i amarga, tan poc atractiva a l'hora de menjar-la, que s'ha de considerar com a una meravella que algú es posés a experimentar fins a descobrir que els glúcids amargs d'aquest fruit, que ara coneixem com oleuropeïna, es poden treure de l'oliva submergint-la en aigua, i que l'oliva posada en sal s'estova. La sal no tan sols la fa comestible, sinó també deliciosa. I com que també foren els egipcis els inventors del pa amb llevat, cap al 3000 a C, podien menjar bones llesques sucades amb oli d'importació i unes quantes olives confitades. I ja tenim el principi de la dieta mediterrània.

Jaume Castell (2004): Una cosa és l'oli i una altra les olives. El menjar en la història, Cossetània: Valls.
<http://olipavi.blogspot.com/2010/11/les-olives-lantic-egipte.html>

Text 2: Jaume Castell (2004): L'oli i altres greixos. El menjar en la història.

L'olivera és un arbre que, a més de ser citat ja al Gènesi, és protagonista de la mitologia com a regal preferit de Zeus, signe de la immortalitat (com el veien els grecs), i també de la pau. És també un arbre inspirador d'artistes. S'han reeditat, a França, les cartes que Vincent Van Gogh escriví al seu germà Theo, i en una d'elles el pintor explica les dificultats que troba per plasmar la llum que cau sobre les oliveres de la Provença i dóna color als arbres: "Lluito per atrapar això. És argent, potser una mica blavós, o potser verdenc, bronze blanquejant damunt d'un fons de terra groc, rosa, violaci o taronja... fins a l'ocre vermellós. Però és molt difícil, molt difícil. Malgrat tot, m'atreu i m'agrada de treballar-lo amb l'or i la plata. I, fins i tot, algun dia n'arribaré a treure una impressió personal com ara la dels tornassols..."

Jaume Castell (2004): Una cosa és l'oli i una altra les olives. El menjar en la història, Cossetània: Valls.
<http://olipavi.blogspot.com/2010/11/les-olives-lantic-egipte.html>

TEMA 5: ELS CEREALS I EL PA



MASCARÓ, Carlos
El pa (2010)
<http://carlesmascaro.wordpress.com/>

FITXA 5: ELS CEREALS I EL PA

<p>Nivell/Curs: 4t d'ESO</p>	<p>Concreció pedagògica: Projecte de recerca</p>	
<p>PARTIM DE: Text 1 / Text 2</p>  <p>IMATGE: MASCARÓ, Carlos El pa (2010)</p>	<p>TEXT 1: <i>Pa torrat amb mantega</i> El pa torrat i la mantega solen anar sovint plegats i ens els mengem de bona gana, molt més si són ben ensucrats. [...]</p> <p>TEXT 2: <i>L'entrepà</i> Ple de tonyina amb olives, ple de tomaca, oli i sal, ple de pernil i formatge, tant se val, m'és igual.</p>	
<p>MÚSICA</p>	<p>"Artefactum (2002), "Cançó de batre", del disc <i>Tempus est iocundum</i>: http://olipavi.blogspot.com/2011/08/ultimes-feines-de-la-sega.html</p>	<p>Gonzalo Barrachina (2011), "En la trilla", del disc <i>La nostra música</i>: http://olipavi.blogspot.com/2011/08/anem-segadors-escapcem-be-que-matarem.html</p>
<p>FONTS D'INFORMACIÓ</p>	<p>Text 1: Miquel Martí i Pol (1999): Bon profit! Barcelona: Barcelona. http://delaliteraturajuvenilalescuines.blogspot.com/2011/06/pa-torrat-amb-mantega.html</p>	<p>Text 2: Fina Girbés (2009): Poemes de butxaca. Bro-mera: Alzira. http://blocs.xtec.cat/delaliteraturajuvenilalacuina/category/autors-literatura-infantil/girbesfina/</p>
<p>INVESTIGUEM I PENSEM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De què parlen els dos textos? • Quina informació prèvia en tenim? • Fixem-nos en les referències que hi ha a diferents aliments. Anotem-los. • Fem una llista amb els productes que s'hi esmenten. • Fem el resum del text 1 i subratllem-hi les idees principals. 	

<p>TREBALLEM</p>	<p>Llengua oral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura del textos en veu alta, incidint en la puntuació i l'entonació. S'ha de tenir en compte que són poemes. • Lectura de textos d'altres autors sobre els temes dels dos textos. • Intercanvi d'opinions a partir dels textos llegits: què ens aporten? (informació, diferents punts de vista, etc.). <p>Llengua escrita (textos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situem els productes esmentats als països on es produeixen. • Fem l'anàlisi mètrica dels poemes. • Fem un mapa conceptual amb els productes esmentats i elaborem un camp semàntic. • Escrivim un poema a partir d'un aliment, imitant el to dels textos. • Redactem un text descriptiu a partir dels textos i de les imatges. • Partint de les imatges i altres textos del bloc, ens documentem sobre el valor simbòlic del pa i la relació amb les cultures i religions. Fem-ne un escrit. • Elaborem un dossier amb la informació i les conclusions. 	<p>TIC/TAC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerquem fotografies i pintures al voltant del temes dels textos. • Si hi ha un bloc d'aula, escollim fragments dels textos i els hi pugem amb una il·lustració idònia i un breu comentari explicant el perquè de l'elecció. • Fem fotografies i/o vídeos dels productes que s'hi esmenten (procedents d'un mercat local o d'un hort d'algú que coneguem). • Preparem un power point sobre el treball realitzat amb els textos. • Cerquem informació sobre diferents tipus de pa. <p>Altres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recollim informació sobre els autors i la seva obra. • Fem una enquesta sobre el consum del pa i els seus derivats al nostre entorn. • Visitem un forn de pa. • Entrevistem un forner que ens expliqui com es fa el pa i les seves varietats. • Fem un mural amb les varietats de pa que hem trobat.
<p>ACTIVITATS</p>	<p>ACTIVITATS INDIVIDUALS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recerca d'informació. • Treball sobre el vocabulari. • Anàlisi dels textos (mètrica). • Confecció d'un poema. • Recerca de material gràfic i bibliogràfic. • Activitat al bloc. 	<p>ACTIVITATS COOPERATIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrast de dades obtingudes. • Selecció del material gràfic i bibliogràfic. • Elaboració del mapa conceptual i els camps semàntics. • Situació dels productes en els seus llocs d'origen. • Elaboració del text sobre el valor simbòlic i religions del pa. • Elaboració de l'enquesta i l'entrevista. • Valoració dels resultats de l'enquesta: estadística. • Preparació del dossier i de la presentació de diapositives.

<p>OBJECTIUS COMPETÈNCIES BÀSIQUES</p>	<p>OBJECTIUS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Millorar la capacitat d'expressió oral. • Incentivar l'interès per la lectura de textos literaris, en especial dels poemes. • Millorar la capacitat d'expressió escrita. • Fomentar les tècniques per treballar el vocabulari. • Afavorir el treball de recerca i investigació. • Treballar la literatura des d'una òptica pluridisciplinària. • Potenciar la competència informacional. • Crear un esperit crític envers els recursos de la xarxa. • Afavorir la utilització de les noves tecnologies de la informació i incentivar la competència artística. • Fomentar el treball cooperatiu. 	<p>COMPETÈNCIES BÀSIQUES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lingüística • Matemàtica (estadístiques) • Artística i cultural • Tractament de la informació i competència digital • Aprendre a aprendre • Autonomia i iniciativa personal • Social i ciutadana
<p>TEMPORITZACIÓ</p>	<p>Atès que prèviament s'haurà treballat a classe, amb periodicitat regular, tot el procés d'elaboració d'un projecte de recerca, partirem del moment en què s'ha de dur a terme el projecte pròpiament dit. Les sessions seran de 4-5 hores: treball de camp, realització de fotografies i altre material audiovisual, treball individual, treball cooperatiu, etc.</p>	
	<p>Sessió 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribució dels grups. • Desenvolupament de l'apartat "Investiguem i pensem". • Lectura de textos. <p>Sessió 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comentari sobre els textos. Relació amb les imatges. • Elaboració del mapa conceptual i dels camps semàntics. • Elaboració de l'enquesta. • Confecció del poema i del text descriptiu. 	<p>Sessió 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecció de les imatges i pintures. • Pujada al bloc d'aula dels comentaris i les imatges. • Realització de l'enquesta i l'entrevista. <p>Sessió 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visita al forn de pa. • Buidatge, transcripció i valoració de l'enquesta i l'entrevista. • Treball sobre el pa a la nostra cultura. Mural. <p>Sessió 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentació del dossier i del power point.

<p>CRITERIS D'AVUACIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitat del treball individual escrit: vocabulari, coherència i cohesió. • Qualitat de la lectura en veu alta: entonació, ritme • Utilització adient de les fonts d'informació • Interès en la recerca i organització de material. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisició d'habilitat en l'ús dels recursos digitals • Capacitat de selecció de textos i altre material • El treball cooperatiu. • Creativitat i originalitat.
<p>RECURSOS (materials, humans, externs, aules)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Llibres dels altres autors dels quals s'hagi treballat textos sobre els productes i països mediterranis (biblioteca escolar, biblioteca municipal, biblioteques particulars). • Llibres i àlbums fotogràfics que tractin sobre el pa i afins. • Informació sobre la matèria base del pa i els diferents tipus de pans. • Informació obtinguda d'experts (forner). • Espai per a la presentació dels resultats de la recerca (aula amb ordinador i canó). • La visita al forn de pa per veure l'elaboració del producte. 	
<p>OBSERVACIONS I PROPOSTES</p>	<p>Cal anotar qualsevol dada que pugui afavorir una millor resolució de les activitats o qualsevol proposta que vagi sorgint en el decurs del seu desenvolupament i que en beneficiï el resultat.</p>	

**Text 1: Miquel Martí i Pol (1999):
"Pa torrat amb mantega", dins Bon profit!**

El pa torrat i la mantega solen anar sovint plegats i ens els mengem de bona gana, molt més si són ben ensucrats.

Tenen un gust que, en barrejar-se, resulta encara més plaent, tant és així que cada dia en menja arreu qui sap la gent.

Per esmorzar van de primera, ja no cal dir per berenar, i a totes hores sempre donen plaer complet al paladar.

Miquel Martí i Pol (1999):
"Pa torrat amb mantega",
dins Bon profit!
Barcanova: Barcelona
<http://delaliteraturajuvenilalescui-nes.blogspot.com/2011/06/pa-torrat-amb-mantega.html>

Text 2: Fina Girbés (2009): Poemes de butxaca.

Ple de tonyina amb olives,
ple de tomaca, oli i sal,
ple de pernil i formatge,
tant se val, m'és igual.

Fina Girbés (2009):
Poemes de butxaca.
Bromera: Alzira.
<http://goo.gl/FjM1F>

TEMA 6: LA VINYA I EL VI



ROMEU, Rafael
Vinyes de tardor (2004)
<http://rafaelromeu.com/index.html>

FITXA 6: LA VINYA I EL VI

Nivell/Curs: 4t d'ESO

Concreció pedagògica: Projecte de recerca

PARTIM DE: Text 1



IMATGE:
ROMEU, Rafael
Vinyes de tardor (2004)

TEXT 1: El bunyol és un producte de la rebosteria que invita a beure una bona ampolla de vi. Apareix en l'època en què el vi de l'any ha donat la volta. Els raïms collits pel setembre i el vi corresponent han passat, en arribar la Quaresma, per totes les evolucions, els avatars i moviments principals de la seva vida. El vi no és un objecte inert, com una taula o una cadira: és una cosa que té vida. Quan arriba aquest temps, és el moment, tan delicat, de mirar el que ha fet. Quan surt de bona entrada, fruitat, lleuger –i, per al meu gust, sec– es produeix la combinació perfecta amb els bunyols. En aquest punt, però, no crec que arribem, tampoc, a un mínim d'equanimitat i d'integració. [...]

Quan surt bo [el vi] –tal com s'havia somniat–, els bunyols són molt més bons i tenen un interès que la pasta, intrínsecament no té. Quan el vi surt fracassat –per la raó que sigui–, els bunyols perden consideració i es tornen una mica pesats de digerir. Aquests fets potser demostren que l'element de lubricació dels bunyols no és l'oli d'oliva, sinó el vi que hom hi beu, quan apareix.

Cadaqués és un poble que, per haver viscut tants de segles en un absolut isolament terrestre, ha conservat una gran riquesa dialectal i dels bunyols en diuen crespells, com no em deixaran mentir els cadaquesencs. He menjat bunyols en molts pobles de l'Empordà: els crespells de Cadaqués són absolutament de primera. És clar que l'oli de Cadaqués no té rival possible. En canvi, no crec que ho siguin ni pel blat que es cull en el terme ni per la farina, que són escassos. Ho són per l'oli que s'hi fa i pel vi rosat i sec dels rostos i pendissos d'aquest país. El poeta de la població i dels seus voltants, el meu difunt i inoblidable amic el doctor Víctor Rahola, que fou un epicuri escèptic, escriví una poesia nostàlgica i elegíaca sobre els crespells de Cadaqués –plena de sabors i de perfums del rodal del Cap de Creus. Al meu entendre, és el millor que s'ha escrit sobre la matèria, i jo la llegeixo cada any, quan arriba aquest temps, amb gran profit. [...]

MÚSICA

"Vinyes verdes vora el mar". Versions de Lluís Llach, Eduard Toldrà i Txell Sust: <http://goo.gl/Xo8Yi>

"In taberna quando sumus", dins de Carmina Burana: <http://olipavi.blogspot.com/2011/03/in-taberna-quando-sumus.html>

Mascagni, Pietro, "Aquest vi és generós", dins de Cavalleria Rusticana: <http://olipavi.blogspot.com/2011/04/aquest-vi-es-generos.html>

Maria del Mar Bonet (1997), "Per Hipòcrates" del disc El cor del temps: <http://olipavi.blogspot.com/2011/01/per-hipocrates.html>

FONTS D'INFORMACIÓ

Text: Josep Pla (1980): El que hem menjat: Ed. Destino: Barcelona.
<http://olipavi.blogspot.com/search/label/PLA%20Josep>

<p>INVESTIGUEM I PENSEM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De què parla el text? Quina informació prèvia en tenim? • Fixem-nos en les referències geogràfiques que hi ha. Anotem-les. • Escoltem les versions musicals de "Vinyes verdes..."; les comparem i triem la que més ens agrada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fem una llista amb els productes que s'hi esmenten. • Tipus de text. • Tipus de cançons i música.
<p>TREBALLEM</p>	<p>Llengua oral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura del text en veu alta, incidint en la puntuació i l'entonació. • Descripció de la imatge adjunta i debat sobre la relació amb el text. • Intercanvi d'opinions a partir del text llegit: què ens aporta? (informació, diferents punts de vista, etc.). <p>Llengua escrita (textos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resumim els principals aspectes del vi i les seves propietats. • Assenyalem la importància del vi i de les vinyes a la mitologia. • Redacta una carta suposada d'en Pla a en Dalí que parli de Cadaqués. • Redactem un text narratiu que tingui com a eix el raïm. Es pot relacionar amb la mitologia. • Redactem una petita redacció relacionada amb la imatge (com a escenari d'un conte, per exemple). • Elaborem un dossier que reculli tota la informació i les conclusions i que quedi reflectit en la presentació de diapositives. 	<p>TIC/TAC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerquem fotografies i pintures al voltant del text. • Cerquem informació a la xarxa sobre Dalí. Cerquem textos que tinguin com a eix el raïm. • Cerquem informació sobre l'elaboració i propietats del vi. • Cerquem informació sobre la cuina típica de la Quaresma. • Triem fragments del text i cerquem una il·lustració representativa que pengem a l'aula. • Fem fotografies i/o vídeos dels productes d'un mercat local o un hort. • Preparem un power point del treball sobre el text.. <p>Altres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recollim informació sobre l'autor i la seva obra. • Cerquem informació sobre Víctor Rahola, citat al text. • Situa el poble de Cadaqués en un mapa de Catalunya. • Relacionem Cadaqués i Dalí. • Elaborem un mapa conceptual sobre els diferents vins de la Mediterrània. • Fem una enquesta sobre el consum de vi i derivats. • Entrevistem un especialista en nutrició (o un metge) amb qui parlem dels beneficis i perjudicis del vi. • Visitem un celler de vi per veure com s'elabora el producte.

<p>ACTIVITATS</p>	<p>ACTIVITATS INDIVIDUALS</p>	<p>ACTIVITATS COOPERATIVES</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Recerca d'informació. • Treball sobre el vocabulari. • Anàlisi dels textos. • Anàlisi musical. • Redacció d'un text descriptiu. • Recerca de material gràfic i bibliogràfic. • Activitat al bloc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrast de dades obtingudes. • Selecció del material gràfic i bibliogràfic. • Elaboració del mapa conceptual. • Elaboració del mapa de la Mediterrània. • Elaboració de l'enquesta i l'entrevista. • Valoració dels resultats de l'enquesta: estadística. • Classificació i redacció del dossier i de la presentació de diapositives. • Visita a un celler de vi.
<p>OBJECTIUS COMPETÈNCIES BÀSIQUES</p>	<p>OBJECTIUS</p>	<p>COMPETÈNCIES BÀSIQUES</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Millorar la capacitat d'expressió oral. • Incentivar l'interès per la lectura de textos literaris. • Millorar la capacitat d'expressió escrita. • Fomentar les tècniques per treballar el vocabulari. • Afavorir el treball de recerca i investigació. • Treballar la literatura des d'una òptica pluridisciplinària. • Potenciar la competència informacional. • Crear un esperit crític envers els recursos obtinguts a la xarxa. • Afavorir la utilització de les noves tecnologies de la informació. • Incentivar la competència artística. • Fomentar el treball cooperatiu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lingüística • Matemàtica (estadístiques) • Artística i cultural • Tractament de la informació i competència digital • Aprendre a aprendre • Autonomia i iniciativa personal • Social i ciutadana

<p>TEMPORITZACIÓ</p>	<p>Atès que prèviament s'haurà treballat a classe, amb periodicitat regular, tot el procés d'elaboració d'un projecte de recerca, partirem del moment en què s'ha de dur a terme el projecte de recerca pròpiament dit. Les sessions seran de 4-5 hores, segons el dia i l'activitat concreta: treball de camp, realització de fotografies i altre material audiovisual, treball individual, treball cooperatiu, etc.</p> <p>Sessió 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribució dels grups • Desenvolupament de l'apartat "Investiguem iensem" <p>Sessió 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comentari sobre els textos. Relació amb les imatges. • Elaboració del mapa conceptual i dels camps semàntics. • Elaboració de l'enquesta. • Confecció del poema i del text descriptiu. 	<p>Sessió 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Audició musical. • Redacció del text descriptiu • Redacció de la carta • Selecció de les imatges i pintures • Pujada al bloc d'aula dels comentaris i les imatges. • Realització de l'enquesta i l'entrevista. <p>Sessió 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visita al celler. • Buidatge, transcripció i valoració de l'enquesta i l'entrevista. • Presentació del dossier i del power point. <p>Sessió 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentació del dossier i del power point.
<p>CRITERIS D'AVUACIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitat del treball escrit: vocabulari, coherència i cohesió. • Qualitat de la lectura en veu alta: entonació, ritme. • Utilització adient de les fonts d'informació. • Interès en la recerca i organització de material. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisició d'habilitat en l'ús dels recursos digitals. • Capacitat de selecció de textos i altre material. • El treball cooperatiu. • Creativitat i originalitat.
<p>RECURSOS (materials, humans, externs, aules)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Llibres dels altres autors dels quals s'hagi treballat textos sobre els productes i països mediterranis. • Llibres i àlbums fotogràfics sobre els productes anomenats al text. 	<ul style="list-style-type: none"> • Informació sobre aquests mateixos productes. • Informació d'experts (nutricionista i de la visita al celler). • Espai per a la presentació (aula amb ordinador i canó).
<p>OBSERVACIONS I PROPOSTES</p>	<p>Cal anotar qualsevol dada que pugui afavorir una millor resolució de les activitats o qualsevol proposta que vagi sorgint en el decurs del seu desenvolupament i que en beneficiï el resultat. És molt important, per exemple, donat el tema de la fitxa, poder visitar un Celler on es vegi com s'elabora el vi.</p>	

Text 1: Josep Pla (1980): *El que hem menjat*.

El bunyol és un producte de la rebosteria que invita a beure una bona ampolla de vi. Apareix en l'època en què el vi de l'any ha donat la volta. Els raïms collits pel setembre i el vi corresponent han passat, en arribar la Quaresma, per totes les evolucions, els avatars i moviments principals de la seva vida. El vi no és un objecte inert, com una taula o una cadira: és una cosa que té vida. Quan arriba aquest temps, és el moment, tan delicat, de mirar el que ha fet. Quan surt de bona entrada, fruitat, lleuger —i, per al meu gust, sec— es produeix la combinació perfecta amb els bunyols. En aquest punt, però, no crec que arribem, tampoc, a un mínim d'equanimitat i d'integració. Hi ha moltes persones, en efecte, sobretot en l'hidromel de Barcelona, que no poden concebre la rebosteria si no és mullant-la amb vins rancis, dolços i pesats. Davant aquest fet, jo m'atreveria a discrepar, modestament. I afegiré que addicionar, en el paladar, el sucre de la rebosteria amb el vi dolç potser forma una dolçor excessiva. [...] Quan surt bo [el vi] —tal com s'havia somniat—, els bunyols són molt més bons i tenen un interès que la pasta, intrínsecament no té. Quan el vi surt fracassat —per la raó que sigui—, els bunyols perden consideració i es tornen una mica pesats de digerir. Aquests fets potser demostren que l'element de lubricació dels bunyols no és l'oli d'oliva, sinó el vi que hom hi beu, quan apareix.

Cadaqués és un poble que, per haver viscut tants de segles en un absolut isolament terrestre, ha conservat una gran riquesa dialectal i dels bunyols en diuen crespells, com no em deixaran mentir els cadaquesencs. He menjat bunyols en molts pobles de l'Empordà: els crespells de Cadaqués són absolutament de primera. És clar que l'oli de Cadaqués no té rival possible. En canvi, no crec que ho siguin ni pel blat que es cull en el terme ni per la farina, que són escassos. Ho són per l'oli que s'hi fa i pel vi rosat i sec dels rostos i pendissos d'aquest país. El poeta de la població i dels seus voltants, el meu difunt i inoblidable amic el doctor Víctor Rahola, que fou un epicuri escèptic, escriví una poesia nostàlgica i elegíaca sobre els crespells de Cadaqués —plena de sabors i de perfums del rodal del Cap de Creus. Al meu entendre, és el millor que s'ha escrit sobre la matèria, i jo la llegeixo cada any, quan arriba aquest temps, amb gran profit.

Josep Pla (1980): *El que hem menjat*. Editorial Destino: Barcelona.
<http://olipavi.blogspot.com/search/label/PLA%20Josep>

TEMA 7: EL MAR I ELS PEIXOS



SOROLLA, Joaquín
El balandrito (1909)
Museo Sorolla, Madrid

TEMA 7: LA MAR I ELS PEIXOS

Nivell/Curs: 4t d'ESO

Concreció pedagògica: Projecte de recerca

PARTIM DE: Text 1 / Text 2



IMATGE:
SOROLLA, Joaquín
El balandrito (1909)
Museo Sorolla, Madrid

TEXT 1:

Les sardines, com el seitó, s'han d'agafar de les barques de la llum, perquè és un procediment que les pesca sense mastegar, amb tendresa, amb engany sense que perdin una gota d'oli. En canvi, a la sardina pescada al bou, per arrossegament, se li fa malbé la pell, es trenca, i per aquí perd el greix, que la fa voluptuosa, consistent. Això vol dir que hem de matinar, agafar una ferrada amb gel picat i anar cap al pòsit. Estalviar-li a la sardina el mínim de viatges possibles, i recollir-la en fred, sense rebregar. [...]

TEXT 2:

El nostre marisc té quatre camins per arribar a l'estómac: cru (ostres i cloïsses grans), al vapor (cloïsses petites, musclos, tellerines i catxels), bullit (cargols punxencs i cornetes) o a la planxa (canyuts). En totes quatre modalitats és imprescindible el suc de llimona, que aquí en diem llima, sense establir cap diferència entre el Citrus limon i el Citrus limetta. [...] Afegiré que, en lloc del suc de llima, alguns empen romesco, cosa que jo qualificaria d'inadequat artifici. [...]

TEXT 3:

Els gustos i les textures dels peixos comuns, humils, els seus ecos subtils i impactes directes, queden al brou i la mossegada. No és una proposta unitària i reiterada. Triomfa la carn del peix dit comú, menut, blau, rar o no, nua al plat, i també als guisats i adobs salats o envinagrats, i a les coques, croquetes o raoles. El ventall de possibilitats és gran, va des de la morralla, el peix de roca, el peix de sopa, que rendeix el millor brou del món, de la mateixa manera que, per exemple, la sípia mediterrània és una carn blanca fantàstica que casa amb la tomàtiga, la ceba, els pèsols o la sobrassada i és suprema als arrossos. [...]

MÚSICA

Quico el Célio, el Noi i el Mut de Ferreries (2008): "Diuen que el peix és car", del disc Ocol!
<http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/2011/07/diuen-que-el-peix-es-car.html>

FONTS D'INFORMACIÓ

Textos 1 i 2: Ramon Gomis, Gerard Vergés, Josep Gual (1990): Barques i fogons. De Vinaròs a Calafell. Edicions el Mèdol: Tarragona. <http://literaturaicuinadelacossetania.blogspot.com/2011/07/unes-delicioses-sardines-la-brasa.html>

Text 3: "Obres i miracles amb peixos humils", dins de El sabor del nostre mar (2009): Govern de les Illes Balears. Conselleria d'Agricultura i Pesca. <http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/2011/08/obres-i-miracles-amb-peixos-humils-el.html>

INVESTIGUEM I PENSEM

- De què parlen els textos? Què tenen en comú?
- Quina informació prèvia tenim dels temes que s'hi tracten?
- Fem camps semàntics amb els productes i concepte que s'hi esmenten.

- Fixem-nos en la imatge. Descrivim-la.
- Què sabem d'aquests autors?

<p>TREBALLEM</p>	<p>Llengua oral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura dels textos sencers en veu alta, incidint en la puntuació. • Resum del contingut dels textos (15'' per a cadascun). • Intercanvi d'opinions a partir dels textos llegits: què ens aporten? (tipus d'informació, punts de vista, etc.). <p>Llengua escrita (textos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reescrivim un dels dos textos com si fos una entrevista. • Recerca al diccionari del significat de les paraules desconegudes. Les anotem. • Seguint el model dels textos de referència, en redactem un que parli sobre algun altre peix: lluç, calamars... (8-10 línies). • Elaborem una enquesta per conèixer la freqüència del consum de peix, la manera de cuinar-lo i el coneixement de les varietats que se'n té (mostra d'unes 30-40 persones). 	<p>TIC/TAC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Busquem altres imatges que puguin il·lustrar els textos: altres pintures de Sorolla, mosaics romans, etc. • Si hi ha un bloc d'aula, escollim fragments dels textos i els hi pugem amb una il·lustració idònia i un breu comentari explicant el perquè de l'elecció. També podem agafar altres textos del llibre que serveix de font. • Fem fotografies de peixos (a la peixateria, a la subhasta, cuinat a casa, etc.) i d'altres elements i llocs relacionats. • Preparem un power point per presentar el treball realitzat. <p>Altres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escoltem la cançó "Diuen que el peix és car". En podem fer l'anàlisi musical. Fixem-nos en la lletra. Afegim aquesta cançó a la presentació en PPT. • Visita a una peixateria i, si s'escau, assistència a una subhasta de peix. • A partir de la recerca de pintures i altres imatges, valorem la presència del peix i la pesca en el món de l'art.
<p>ACTIVITATS</p>	<p>ACTIVITATS INDIVIDUALS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recerca d'informació. • Treball sobre el vocabulari. • Interpretació dels textos. • Redacció d'un text seguint els models. • Recerca de material gràfic i bibliogràfic. • Activitat al bloc. 	<p>ACTIVITATS COOPERATIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrast de dades obtingudes. • Selecció del material gràfic i bibliogràfic. • Elaboració de les enquestes. Aplicació i buidatge. • Visites a peixateries, pòsits de pescadors, etc. • Presentació del dossier i del PPT.

OBJECTIUS COMPETÈNCIES BÀSIQUES	OBJECTIUS	COMPETÈNCIES BÀSIQUES
TEMPORITZACIÓ	<p>Atès que prèviament s'haurà treballat a classe, amb periodicitat regular, tot el procés d'elaboració d'un projecte de recerca, partirem del moment en què s'ha de dur a terme el projecte de recerca pròpiament dit. Les sessions seran de 4-5 hores, segons el dia i l'activitat concreta: treball de camp, realització de fotografies i altre material audiovisual, treball individual, treball cooperatiu, etc.</p> <p>Sessió 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribució dels grups i repartiment de les tasques. • Desenvolupament de l'apartat "Investiguem i pensem". <p>Sessió 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura de textos sobre els peixos i el marisc. • Oral: resum i intercanvi d'opinions. • Selecció d'imatges (I). • Elaboració de l'enquesta. • Audició musical i anàlisi. 	<p>Sessió 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reescriptura del text com a entrevista. • Selecció crítica d'imatges i pintures (II). • Pujada al bloc dels fragments i les imatges comentats. <p>Sessió 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificació i valoració de la informació obtinguda. • Elaboració del dossier i de la presentació amb diapositives. <p>Sessió 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentació del treball davant els altres companys.

CRITERIS D'AVUACIÓ	<ul style="list-style-type: none">• Qualitat del treball individual escrit: vocabulari emprat, redacció pertinent d'acord amb la tipologia prescrita.• Qualitat de la lectura en veu alta.• Utilització adient de les fonts d'informació.• Adquisició d'habilitat en l'ús dels recursos digitals.	<ul style="list-style-type: none">• Capacitat de selecció crítica del material i de la informació mitjançant les enquestes.• Buidatge de les enquestes i elaboració de gràfiques.• El treball cooperatiu.
RECURSOS (materials, humans, externs, aules)	<ul style="list-style-type: none">• Llibre referenciat i altres que tractin el tema, llibres d'art (biblioteca escolar, biblioteca municipal, biblioteques particulars).• Visita a peixateries, pòsits, subhastes.	
OBSERVACIONS I PROPOSTES	Aquí cal anotar qualsevol dada que pugui afavorir una millor resolució de les activitats o qualsevol proposta que vagi sorgint en el decurs dels seu desenvolupament i que en beneficiï el resultat.	

Text 1: Ramon Gomis, Gerard Vergés, Josep Gual (1990): *Barques i fogons. De Vinaròs a Calafell.*

Unes delicioses sardines a la brasa.

Les sardines, com el seitó, s'han d'agafar de les barques de la llum, perquè és un procediment que les pesca sense mastegar, amb tendresa, amb engany sense que perdin una gota d'oli. En canvi, a la sardina pescada al bou, per arrossegament, se li fa malbé la pell, es trenca, i per aquí perd el greix, que la fa voluptuosa, consistent. Això vol dir que hem de matinar, agafar una ferrada amb gel picat i anar cap al pòsit. Estalviar-li a la sardina el mínim de viatges possibles, i recollir-la en fred, sense rebregar. [...]

A mi em sembla que les sardines s'han de menjar per esmorzar. No cada dia, sinó un dia sense obligacions, en temps per no fer res. És un àpat que cal compartir i mentre un va a buscar la sardina a l'arribada de les barques, l'altre ha de preparar una bona brasa, si és possible, sempre amb llenya d'alzina, i un tercer s'ha d'arribar al forn a comprar pa tou, del dia. Si la feina és ben feta i s'ha entrat en gana, les circumstàncies són idònies per enfrontar-se amb la sardina. A la brasa, fresques, i deixant-les coure a poc a poc, amb el mateix greix que transporten. No deixar-les coure massa, el suficient només perquè la pell llisqui per damunt la carn blanca del peix. En treure-les del foc, amanir-les amb unes gotes d'oli d'oliva, i recollir-les en el tou del pa. Sense forquilla i ganivet. Amb les mans, embrutant-se els dits. I mentre es couen, entre sardina i sardina, glopejar un vi negre, aspre, del Priorat. Res de blancs frescals i lleugers, del Penedès. La recomanació és heterodoxa, però el vi ha de tenir cos, entitat. I atès que ja hem trencat les normes, el conjunt millora si aquest vi s'ha servit refrescat, guardat entre el gel, encara que hi hagi qui es posi les mans al cap. De fet la cultura, fins i tot gastronòmica, no és un conjunt de normes, sinó d'observacions.

Ramon Gomis, Gerard Vergés i Josep Gual (1990):

Barques i fogons. De Vinaròs a Calafell. Edicions el Mèdol: Tarragona.

<http://literaturacuinaelacoscetania.blogspot.com/2011/07/unes-delicioses-sardines-la-brasa.html>

Text 2: Ramon Gomis, Gerard Vergés i Josep Gual (1990): *Barques i fogons. De Vinaròs a Calafell.*

El nostre marisc

El nostre marisc té quatre camins per arribar a l'estómac: cru (ostres i cloïsses grans), al vapor (cloïsses petites, musclos, tellerines i catxels), bullit (cargols punxencs i cornetes) o a la planxa (canyuts). En totes quatre modalitats és imprescindible el suc de llimona, que aquí en diem llima, sense establir cap diferència entre el Citrus limon i el Citrus limetta. [...] Afegiré que, en lloc del suc de llima, alguns empen romesco, cosa que jo qualificaria d'inadequat artifici.

Vull referir-me, finalment, al marisc que es troba en mar una mica més fonda i, concretament, als dàtils i a les caixetes. El dàtil, com indica el seu nom, recorda per la forma el dàtil de la palmera. El dàtil és mol·lusc litòfag i cal fracturar i esbocinar les roques submarines per alliberar-lo. El dàtil es menja al vapor. També és bo amb ceba i tomata i un rajolí de vi blanc. La caixeta és com una pedra coberta d'algues, a la qual li has de treure sàviament un petit opercle i obrir-la. La caixeta, feta a la planxa, té un indescriptible gust de mar, de fondària abissal, de iode. [...]

Jo, que sóc home d'ulls goluts, penso que tota la rotunditat del nostre peix no quedaria ni remotament reflectida en aquelles esplèndides natures mortes que van pintar els flamencs del XVII: immenses plàteres d'ostres, nerols gloriosos, llagostes fresquíssimes, pigats salmons. Sense oblidar les delicades copes de vi, adés topazi —com un or líquid—, adés robí —com un gra de magrana o com un llavi—. I penso també en aquell inquietant Arcimboldo, pintor de l'Al·legoria de l'aigua, un retrat d'home, fet amb petxines i crancs de riu i escrites i pops i pagells i llagostins i coralls.

L'art imitant la natura? Aristotèlica mentida. Escolteu això: la natura és inimitable.

Ramon Gomis, Gerard Vergés i Josep Gual (1990):

Barques i fogons. De Vinaròs a Calafell. Edicions el Mèdol: Tarragona.

<http://literaturaicuinadelacossetania.blogspot.com/search/label/VERG%C3%89S%20Gerard>

Text 3: "Obres i miracles amb peixos humils", dins El sabor del nostre mar (2009): Govern de les Illes Balears.

Els gustos i les textures dels peixos comuns, humils, els seus ecos subtils i impactes directes, queden al brou i la mossegada. No és una proposta unitària i reiterada. Triomfa la carn del peix dit comú, menut, blau, rar o no, nua al plat, i també als guisats i adobs salats o envinagrats, i a les coques, croquetes o raoles.

El ventall de possibilitats és gran, va des de la morralla, el peix de roca, el peix de sopa, que rendeix el millor brou del món, de la mateixa manera que, per exemple, la sípia mediterrània és una carn blanca fantàstica que casa amb la tomàtiga, la ceba, els pèsols o la sobrassada i és suprema als arrossos.

Les maires, els lluços o els espets no tenen la fama congriada al comú, emperò la tradició culinària de segles n'acredita el rendiment, com la versatilitat dels pops illencs, fets amb pasteta, fregits, amb raoles, amb arròs, i no tan sols com en el receptari galleg habitual.

El peix fregit, una platada d'espècies distintes, és el sùmmum de la cuina marinera pràcticament expulsat dels restaurants, malgrat que sigui el producte nat del peix més proper pescat arreu i a prop: variades, esparralls, molls, gerrets, aladroc, sards, tords, vaques, serrans, pagells, donzelles... Qui és capaç de refutar l'envit d'agafar amb els dits els peixos enfarinolats i enrossits dins l'oli calent? Peix, blat, oli, sal, un tassó de vi o aigua de pluja, un plat de trempó...Tota la Mediterrània empeny amb la seva potència cultural des de Grècia fins al cap de Formentor...

"Obres i miracles amb peixos humils", dins de El sabor del nostre mar (2009):

Govern de les Illes Balears. Conselleria d'Agricultura i Pesca.

<http://literaturaicuinamediterrania.blogspot.com/2011/08/obres-i-miracles-amb-peixos-humils-el.html>

TEMA 8: EL PERNIL I ELS EMBOTITS



Cerle de Velázquez
Escena de cuina amb tres personatges (Segle XVII)

TEMA 8: EL PERNIL I ELS EMBOTITS

Nivell/Curs: 4t d'ESO

Concreció pedagògica: Projecte de recerca



IMATGE 1:
Cercle de Velázquez
Escena de cuina amb tres perso-
natges (Segle XVII)

TEXT 1:

3 No mengis res d'abominable, res que sigui ritualment impur.
4 Els animals que podeu menjar són aquests: el bou, l'anyell, el cabrit,
5 el cérvol, la gasela, el cabirol, la cabra salvatge, l'isard, l'antílop, la daina
6 i totes les altres bèsties remugants que tenen la peül·la partida.[...]

TEXT 2:

Per una part dels mediterranis –els de religió cristiana, bàsicament a la Mediterrània Occidental, tot i que també a Grècia i els països balcànics- la cultura del porc i els seus derivats es confon, pràcticament, amb la història del paladar familiar. Durant segles, el porc, els embotits, les carns salades i els pernils han estat una de les més precioses fonts de l'alimentació, alhora que una de les poques formes de conservació de proteïnes càrnies a l'abast. Encara avui, els embotits i altres conserves –fruit d'una saviesa de segles i d'aportacions modernes-, a més de continuar essent una base alimentària, són, també, una font de gust per a bona part de la població. Tot això, naturalment, ho podem fer extensiu a Catalunya, fins i tot abans de ser-ho. [...]

MÚSICA

Els Amics de les Arts (2009): "4-3-3", del disc Bed & Breakfast.
<http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/2011/07/un-xauarma-amb-tu-es-el-millor-que-hi.html>.

FONTS D'INFORMACIÓ

Text 1: Antic Testament. Editorial Claret (edició de 1993), Associació Bíblica de Catalunya i Societats Bíbliques Unides: Barcelona. <http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/2011/07/carns-permeses-i-carns-prohibides.html>

Text 2: Fragments extrets de Jaume Fàbrega (2010): Els embotits de Catalunya. Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Alimentació i acció rural. <http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/2011/07/els-embotits-de-catalunya.html>

INVESTIGUEM I PENSEM

- De què parlen els textos? Quins productes s'hi esmenten? I quines tradicions?
- Quina informació prèvia en tenim?
- Descriu i comenta la imatge
- Explica alguna tradició relacionada amb els productes carnis.

<p>TREBALLEM</p>	<p>Llengua oral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura del text en veu alta, incidint en la puntuació i l'entonació. • Lectura d'altres textos sobre els temes plantejats. • Intercanvi d'opinions a partir dels textos i les imatges. • Intercanvi d'opinions sobre les diferents actituds culturals envers les carns. <p>Llengua escrita (textos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redactem textos descriptius sobre els temes dels textos. • Redactem comentaris lliures, relacionant-hi textos i imatges. • Elaborem un recull de refranys i frases fetes al voltant del porc i del xai. • Recollim receptes culinàries de diferents cultures amb porc i xai. • Redactem textos argumentatius sobre l'ús de les carns en les diferents cultures culinàries de la Mediterrània. • Elaborem un dossier amb tota la informació i les conclusions reflectides en les entrades al bloc. 	<p>TIC/TAC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fem un bloc per a recollir les activitats desenvolupades. • Seleccionen fragments i imatges relacionats amb el consum de carns a la Mediterrània, i en fem un comentari. • Cerquem fotografies i pintures al voltant de les temàtiques dels textos i les pugem al bloc amb comentaris: • Elaborem una wiki amb les festes i les diferents actituds culturals envers les carns. • Fem una presentació digital amb les conclusions obtingudes a partir del treball de la wiki. <p>Altres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recollim informació sobre la Bíblia.. • Consultem diferents fonts informació sobre el consum de les carns a la Mediterrània. • Recollim receptes familiars i en fem un petit receptari. • Entrevistem carnissers i xarcuters de diferents cultures per parlar dels hàbits de consum de la població. • Entrevistem un expert en alimentació per conèixer les raons dietètiques dels diferents hàbits culturals.
<p>ACTIVITATS</p>	<p>ACTIVITATS INDIVIDUALS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recerca d'informació. • Treball sobre el vocabulari i els refranys. • Anàlisi dels textos • Redacció de textos descriptius, expositius i argumentatius. • Recull de receptes. • Recerca de material gràfic i bibliogràfic. • Activitats al bloc 	<p>ACTIVITATS COOPERATIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrast de dades obtingudes. • Selecció del material gràfic i bibliogràfic. • Elaboració d'un esquema per al recull de receptes. • Elaboració del recull paremiològic, del receptari, de la wiki. • Elaboració de les entrevistes. • Classificació i redacció del dossier i de les presentacions digitals

<p>OBJECTIUS COMPETÈNCIES BÀSIQUES</p>	<p>OBJECTIUS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Millorar la capacitat d'expressió oral. • Incentivar l'interès per la lectura de textos literaris. • Millorar la capacitat d'expressió escrita. • Fomentar les tècniques per treballar el vocabulari. • Afavorir el treball de recerca i investigació. • Treballar la literatura des d'una òptica pluridisciplinària. • Potenciar la competència informacional. • Crear un esperit crític envers els recursos de la xarxa. • Afavorir l'ús de les noves tecnologies de la informació. • Incentivar la competència artística. • Fomentar el treball cooperatiu. 	<p>COMPETÈNCIES BÀSIQUES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lingüística • Matemàtica (estadístiques) • Artística i cultural • Tractament de la informació i competència digital • Aprendre a aprendre • Autonomia i iniciativa personal • Social i ciutadana
<p>TEMPORITZACIÓ</p>	<p>En primer lloc s'ha de treballar tot el procés d'elaboració d'un projecte de recerca. Les sessions seran de 4-5 hores: treball de camp, realització de fotografies i altre material audiovisual, treball individual, treball cooperatiu.</p> <p>Sessió 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribució dels grups. • Desenvolupament de l'apartat "Investiguem i pensem". <p>Sessió 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura de textos. • Comentari sobre les diferències i semblances. • Anàlisi de diferents aspectes dels textos. • Elaboració dels reculls. • Elaboració de les entrevistes. <p>Sessió 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redacció dels textos descriptius i dels comentaris. • Selecció de les imatges i pintures i pujada al bloc d'aula de comentaris. • Realització de les entrevistes. <p>Sessió 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realització de les presentacions digitals. • Elaboració de la wiki. • Elaboració del receptari. • Buidatge, transcripció i valoració de les entrevistes. <p>Sessió 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exposició del dossier i de la resta d'activitats. 	

<p>CRITERIS D'AVUACIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitat del treball individual escrit: vocabulari, coherència i cohesió. • Qualitat de la lectura en veu alta: entonació, ritme • Utilització adient de les fonts d'informació • Interès en la recerca i organització de material 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisició d'habilitat en l'ús dels recursos digitals • Capacitat de selecció de textos i altre material • El treball cooperatiu. • Capacitat crítica i creativitat i originalitat.
<p>RECURSOS (materials, humans, externs, aules)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Llibres dels altres autors dels quals s'hagi treballat textos sobre el consum de les carns a la Mediterrània i les festes relacionades (biblioteca escolar, biblioteca municipal, biblioteques particulars). • Llibres i àlbums sobre pintures, bodegons, o qualsevol tema que s'hi tracti. • Informació sobre el consum de carns a la Mediterrània. Informació obtinguda d'experts (carnissers, xarcuters, dietista...). • Espai per a la presentació dels resultats de la recerca (aula amb ordinador i canó). 	
<p>OBSERVACIONS I PROPOSTES</p>	<p>Cal anotar qualsevol dada que pugui afavorir una millor resolució de les activitats o qualsevol proposta que vagi sorgint en el decurs del seu desenvolupament i que en beneficiï el resultat.</p>	

Text 1: Antic Testament.

³ No mengis res d'abominable, res que sigui ritualment impur.
⁴ Els animals que podeu menjar són aquests: el bou, l'anyell, el cabrit,
⁵ el cérvol, la gasela, el cabirol, la cabra salvatge, l'isard, l'antílop, la daina
⁶ i totes les altres bèsties remugants que tenen la peül·la partida.
⁷ Però d'aquests animals cal exceptuar el camell, la llebre i el conill, que
són remugants però no tenen la peül·la partida: considereu-los impurs.
⁸ També el porc, que té la peül·la partida però no és remugant, conside-
reu-lo impur. No mengeu la carn d'aquests animals ni toqueu els seus
cadàvers.
⁹ Dels animals que viuen a l'aigua, podeu menjar els que tenen aletes
i escates,
¹⁰ però els que no en tenen, no els mengeu: considereu-los impurs.
¹¹ Podeu menjar qualsevol ocell pur, ¹² però absteniu-vos de
menjar: l'àguila, el trençalòs, el voltor,
¹³ el milà i tota espècie de falcó
¹⁴ o de corb;

¹⁵ l'estruç, el siboc, la gavina i tota espècie d'esparver;
¹⁶ la xibeca, el duc, el cigne;
¹⁷ el mussol, el voltor blanc, el corb marí,
¹⁸ la cigonya i tota espècie de garsa, la puput i el ratpenat.
¹⁹ Considereu impurs tots els insectes alats: no els heu de menjar.
²⁰ Podeu menjar, en canvi, els altres animals voladors que siguin purs.
²¹ No mengeu la carn d'una bèstia morta de mort natural: dona-la a
l'immigrant que resideix a la teua ciutat, i que en mengi, o bé ven-la a
un foraster: tu ets un poble consagrat al Senyor, el teu Déu. No coguis
un cabridet amb la llet de la seva mare.

Antic Testament. Editorial Claret (edició de 1993), Associació Bíblica de Catalunya i Societats Bíbliques Unides: Barcelona.
<http://www.biblija.net/biblija.cgi?m=Dt+14%2C3-21&id24=1&pos=0&set=15&l=caChromeHTML\Shell\Open\Command>

Text 2: Fàbrega, Jaume (2010): *Els embotits de Catalunya.*

Per una part dels mediterranis –els de religió cristiana, bàsicament a la Mediterrània Occidental, tot i que també a Grècia i els països balcànics- la cultura del porc i els seus derivats es confon, pràcticament, amb la història del paladar familiar. Durant segles, el porc, els embotits, les carns salades i els pernils han estat una de les més precioses fonts de l'alimentació, alhora que una de les poques formes de conservació de proteïnes càrnies a l'abast.

Encara avui, els embotits i altres conserves –fruit d'una saviesa de segles i d'aportacions modernes-, a més de continuar essent una base alimentària, són, també, una font de gust per a bona part de la població. Tot això, naturalment, ho podem fer extensiu a Catalunya, fins i tot abans de ser-ho.

Ara bé, per a una part dels mediterranis –els musulmans i els jueus-, el porc i els seus derivats no són, solament, no comestibles (per raons tradicionals, higièniques, etc.), sinó que, per motius religiosos, són considerats pregonament impurs, en totes les seves manifestacions (presència, contacte, consum).

Hi ha per tant una Mediterrània porcòfila i una altra de porcòfoba: el porc, doncs, esdevé la pedra de toc i el símbol de la fractura de dues concepcions del món. Dues Mediterrànies que, no obstant això, constitueixen una mateixa civilització i tenen, com a veïns, una enorme quantitat d'elements comuns, sobretot en el camp culinari. Així en els països porcòfobs i, en l'actualitat, en el si de la comunitat islàmica catalana, també s'elaboren embotits i carns salades i seques, tot i que de bou o de xai.

Els derivats del porc, a bona part de la Mediterrània –des del Portugal encara atlàntic a la Grècia ja oriental- continuen essent un veritable art gastronòmic i, també, una de les primeres indústries alimentàries. I la seva carn, una de les bases de l'alimentació popular, enfront d'un "nord" (o d'un "oest") més bovòfil –amb l'excepció d'Alemanya i, de retruc, per la influència cèltica, Galícia.

Altrament, el fonament dels embotits i els pernils actuals continua sent el mateix de sempre: el porc, com a primera matèria bàsica, i la sal, com a conservant essencial, així com espècies o herbes, com ara el pebre negre, el vermell, etc. Hi ha també el fumet, que també parteix del salament bàsic i que és més propi, en general, de països nòrdics que no pas de la Mediterrània.

Jaume Fàbrega (2010): Els embotits de Catalunya. Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Alimentació i acció rural.

<http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/2011/07/els-embotits-de-catalunya.html>

TEMA 9: ELS CÍTRICS I ALTRES FRUITES



FELIPE, Antonio de
Disfruta la fruta (2003)
<http://www.antoniodefelipe.es/>

TEMA 8: ELS CÍTRICS I ALTRES FRUITES

Nivell/Curs: 4t d'ESO

Concreció pedagògica: Projecte de recerca

PARTIM DE: Text 1 / Text 2



IMATGE :
FELIPE, Antonio de
Disfruta la fruta (2003)

TEXT 1:

La Natàlia mirava cap a la galeria, plena de la llum grisa d'aquell migdia boirós i humit i buscà el llimoner i les buguenvil·lees. "I el llimoner?", féu unes passes cap endavant i s'aturà davant de les vidrieres. I el llimoner?, repetí, què ha passat, tieta, això no ho veig igual!. [...]

La Natàlia, de petita, guardava pedretes a les butxaques i després s'entretenia a tirar-les al cap dels vianants que passaven per sota del balcó de casa seva. Els dos llimoners eren allí, a tocar dels patis de l'altra banda, per on un nen li feia llengots, i els baladres donaven a la banda esquerra, renteu-vos les mans, si heu tocat baladres que les flors són verinoses, els deia la mare; un dia que la Natàlia es va voler morir, se n'empassà una de sencera, una flor rosada i empallegosa. I no es va morir i va pensar que els grans diuen moltes mentides.

TEXT 2:

El cel prepara secrets
murmuris de mandarina.
I les riberes del vent
esgarrien taronjades. [...]
Unes cuixes de marquesa
em repassen l'espina.

Quan el setí es torna gel
sembla que es faci de flama.
El vicari compareix
amb un vas de llet glaçada.
La suor de les aixelles
li travessa la sotana.

MÚSICA

Maria del Mar Bonet (2004): "L'amor de les tres taronges", del disc Amic Amat. <http://literaturaicuina-mediterrania.blogspot.com/2011/07/lamor-de-les-tres-taronges.html>

Al Tall (1975): "La collita dels tarongerars", del disc La cançó popular a València: <http://literaturaicuina-mediterrania.blogspot.com/2011/07/la-collita-dels-tarongerars.html>

Paolo Conte (1987): "Gelato al limon" del disc The best of Paolo Conte. <http://literaturaicuina-mediterrania.blogspot.com/2011/07/gelato-al-limon-paolo-conte.html>

Julieta Venegas (2006): "Limón y sal", del disc Limón y sal. <http://entrelibrosypucheros.blogspot.com/2011/08/limon-y-sal.html>

FONTS D'INFORMACIÓ

Text 1: Montserrat Roig (1993): El temps de les cireres. Edicions 62: Barcelona. <http://literaturaicuina-mediterrania.blogspot.com/2011/07/els-llimoners-del-pati.html>

Text 2: Bartomeu Rosselló-Pòrcel (1937): Imitació del foc. Edicions 62: Barcelona. <http://literaturaicuina-mediterrania.blogspot.com/2011/07/els-tarongers-de-soller.html>

<p>INVESTIGUEM I PENSEM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De què parlen els textos? I les cançons? • Quina informació prèvia en tenim? • Quins productes s'hi esmenten? Quines són les fruites que anomenem "cítrics"? On es produeixen? • Quins tipus de personatges hi apareixen? Com es descriuen? 	<ul style="list-style-type: none"> • Quins recursos retòrics es fan servir? • Què ens suggereix la imatge? Què sabem d'aquest artista? • Quins elements tenen un valor simbòlic? Amb quines fruites els podem associar?
<p>TREBALLEM</p>	<p>Llengua oral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura en veu alta, incidint en la puntuació i l'entonació. • Lectura de textos d'altres autors sobre els temes del text. • Intercanvi d'opinions a partir dels textos llegits: què ens aporten? (informació, diferents punts de vista, etc.). <p>Llengua escrita (textos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situem els cítrics als països on es produeixen. • Redactem un text descriptiu. (10-12 línies). • Redactem un comentari lliure relacionant la imatge (i altres imatges) amb els cítrics i els seu valor simbòlic. • Elaborem un dossier amb la informació i les conclusions i que quedi reflectit en la presentació de diapositives. 	<p>TIC/TAC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerquem fotografies i pintures relacionades amb els textos. • Si hi ha un bloc d'aula, escollim fragments dels textos i els hi pugem amb una il·lustració idònia i un breu comentari explicant el perquè de l'elecció. • Fem fotografies i/o vídeos dels productes que s'hi esmenten, tant en estat natural (mercats, etc) com quan serveixen com a motiu pictòric o ornamental. • Cerquem informació sobre els cítrics i el seu valor simbòlic. • Preparem un power point per presentar el treball realitzat sobre els dos textos. • Busquem informació sobre Enric Valor i la rondalla L'amor de les tres taronges. <p>Altres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recollim informació sobre els autors i la seva obra. • Elaborem un mapa conceptual sobre els cítrics. • Fem una enquesta sobre el consum de cítrics al nostre entorn. • Els cítrics en els elements ornamentals i en l'art. Presència en patis i places. Fem-ne fotografies. • Entrevistem un especialista en nutrició amb qui parlem dels cítrics.

<p>ACTIVITATS</p>	<p>ACTIVITATS INDIVIDUALS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recerca d'informació. • Treball sobre el vocabulari. • Anàlisi dels textos. • Redacció d'un text descriptiu. • Recerca de material gràfic i bibliogràfic. • Activitat al bloc. 	<p>ACTIVITATS COOPERATIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrast de dades obtingudes. • Selecció del material gràfic i bibliogràfic. • Elaboració del mapa conceptual. • Elaboració de l'enquesta i l'entrevista. • Valoració dels resultats de l'enquesta: estadística. • Classificació i redacció del dossier i de la presentació de diapositives.
<p>OBJECTIUS COMPETÈNCIES BÀSIQUES</p>	<p>OBJECTIUS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Millorar la capacitat d'expressió oral. • Incentivar l'interès per la lectura de textos literaris. • Millorar la capacitat d'expressió escrita. • Fomentar les tècniques per treballar el vocabulari. • Afavorir el treball de recerca i investigació. • Treballar la literatura des d'una òptica pluridisciplinària. • Potenciar la competència informacional. • Crear un esperit crític envers els recursos obtinguts a la xarxa. • Afavorir la utilització de les noves tecnologies informàtiques i audiovisuals. • Incentivar la competència artística. • Fomentar el treball cooperatiu. 	<p>COMPETÈNCIES BÀSIQUES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lingüística • Matemàtica (estadístiques) • Artística i cultural • Tractament de la informació i competència digital • Aprendre a aprendre • Autonomia i iniciativa personal • Social i ciutadana
<p>TEMPORITZACIÓ</p>	<p>Atès que prèviament s'haurà treballat a classe, amb periodicitat regular, tot el procés d'elaboració d'un projecte de recerca, partirem del moment en què s'ha de dur a terme el projecte de recerca pròpiament dit. Les sessions seran de 4-5 hores, segons el dia i l'activitat concreta: treball de camp, realització de fotografies i altre material audiovisual, treball individual, treball cooperatiu, etc.</p>	

	<p>Sessió 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribució dels grups. • Desenvolupament de l'apartat "Investiguem i pensem". <p>Sessió 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura de textos. • Comentari sobre les diferències i semblances. • Anàlisi de diferents aspectes dels textos. • Elaboració del mapa conceptual. • Elaboració de l'enquesta. 	<p>Sessió 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redacció del text descriptiu i dels comentaris. • Selecció de les imatges i pintures. • Pujada al bloc d'aula dels comentaris sobre els textos i les imatges. • Realització de l'enquesta i l'entrevista. <p>Sessió 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buidatge, transcripció i valoració de l'enquesta i l'entrevista. <p>Sessió 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentació del dossier i del power point.
<p>CRITERIS D'AVUACIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitat del treball individual escrit: vocabulari, coherència i cohesió. • Qualitat de la lectura en veu alta: entonació, ritme. • Utilització adient de les fonts d'informació. • Creativitat i originalitat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interès en la recerca i organització de material. • Adquisició d'habilitat en l'ús dels recursos digitals. • Capacitat de selecció de textos i altre material. • El treball cooperatiu.
<p>RECURSOS (materials, humans, externs, aules)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Llibres dels altres autors dels quals s'hagi treballat textos sobre els cítrics (biblioteca escolar, biblioteca municipal, biblioteques particulars). • Llibres i àlbums fotogràfics sobre els cítrics i el simbolisme. • Informació sobre els productes del camp. • Informació obtinguda d'experts (nutricionista). • Espai per a la presentació dels resultats de la recerca (aula amb ordinador i canó). 	
<p>OBSERVACIONS I PROPOSTES</p>	<p>Cal anotar qualsevol dada que pugui afavorir una millor resolució de les activitats o qualsevol proposta que vagi sorgint en el decurs del seu desenvolupament i que en beneficiï el resultat.</p>	

Text 1: Roig, Montserrat (1993): *El temps de les cireres.*

La Natàlia mirava cap a la galeria, plena de la llum grisa d'aquell migdia boirós i humit i buscà el llimoner i les buguenvíllees. "I el llimoner?", féu unes passes cap endavant i s'aturà davant de les vidrieres. I el llimoner?, repetí, què ha passat, tieta, això no ho veig igual! Ai, filla, i és clar que no ho veus igual! Em vaig vendre el jardí. Que et vas vendre el jardí?, va fer la Natàlia. Havia sortir a fora i es trobava a la mateixa alçada de la galeria coberta. Des de la tribuna abans baixava una escala de cargol de ferro esmaltat que anava directament al jardí i ara tot era de planta baixa. On hi havia el jardí, hi veia un enorme terrat amb rajoles de color rosa esbarrellat, un color uniforme amb clapes humides, trencat pel vidre de les claraboies. Al voltant del terrat no hi havia el clàssic seguit de punxes de ferro negre sinó unes parets arrebossades de guix adesiara escrostonat. La Natàlia caminava d'un cantó a l'altre del pati i travessava a frec la roba estesa sota l'esguard iracund de l'Encarna. M'ho van comprar els del magatzem del costat, volíem ampliar les oficines. ¿No sents les màquines d'escriure?, diu la Patrícia. El terra del jardí era tapat amb tot de pedretes menudetes que feien soroll en trepitjar les. La Natàlia, de petita, guardava pedretes a les butxaques i després s'entretenia a tirar les al cap dels vianants que passaven per sota del balcó de casa seva. Els dos llimoners eren allí, a tocar dels patis de l'altra banda, per on un nen li feia llongots, i els baladres donaven a la banda esquerra, renteu vos les mans, si heu tocat baladres que les flors són verinoses, els deia la mare; un dia que la Natàlia es va voler morir, se n'empassà una de sencera, una flor rosada i empallegosa. I no es va morir i va pensar que els grans diuen moltes mentides

Montserrat Roig (1993): *El temps de les cireres*: Edicions 62: Barcelona.

<http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/2011/07/els-llimoners-del-pati.html>

Text 2: Bartomeu Rosselló-Pòrcel (1937): *"Sóller", dins Imitació del foc.*

El cel prepara secrets
murmuris de mandarina.
I les riberes del vent
esgarrien taronjades.
Jo tasto vergers. M'ajec
damunt valls encoixinades.
Les fulles alcen frescor
i aixequen ventalls de gràcia,
cortinatges de perfum,

cortesies tremolades.
L'oratge pinta perfils
de caramel dins l'oratge.
El cabell se m'ha esbullat
i tinc l'ombra capgirada.
El sucre de l'aire em fa
pessigolles a la cara,
amb confitures de flor
i xarops d'esgarripança.

Unes cuixes de marquesa
em repassen l'espinada.
Quan el setí es torna gel
sembla que es faci de flama.
El vicari compareix
amb un vas de llet glaçada.
La suor de les aixelles
li travessa la sotana.

Bartomeu Rosselló-Pòrcel (1937):
Imitació del foc. Edicions 62: Bar-
celona.


<http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/2011/07/els-taron-gers-de-soller.html>

TEMA 10: FRUITS SECS



FERRATER, Gabriel
Sense títol (cap al 1950)
Foto de J.M.Tosset (2010)

TEMA 10: FRUITS SECS

<p>Nivell/Curs: 4t d'ESO</p>	<p>Concreció pedagògica: Projecte de recerca</p>	
<p>PARTIM DE: Text 1 / Text 2</p>  <p>IMATGE: FERRATER, Gabriel Sense títol (cap al 1950) Foto de J.M.Tosset (2010)</p>	<p>TEXT 1: Una fonteta raja al peu de la noguera. Allà van cada tarda a berenar els infants: potser la font n'imita els salts remorejants. I la noguera, a tots, els fa de mainadera.</p> <p>El més petit de tots a sos germans digué: -Les meves nous, les meves, jo vull picar-les ara- Fa, saberut, el gran: -Si en vols, les picaré. Tu no, perquè en eixint de casa ha dit la mare: A Mirtíl no li deu el roc: és tan petit! Quan pensa de picar la nou, es pica el dit. -No ho creguis –fa el menut. Agafo el roc, veuries, sense cap dit a sota. –Ningú no el creu de re. Com el que fa de gran es plau en tiranies! Mirtíl pica de peus i crida com be; i, amb el rebec, les nous, per terra cauen totes. [...]</p>	<p>TEXT 1:</p> <p>No trenqueu avellanes amb les dents Penseu que cada dent val un ull de la cara.</p> <p>O si us sembla millor:</p> <p>No trenqueu avellanes amb les dents: les trobareu fallades.</p>
<p>MÚSICA</p>	<p>Els Pets (1992): "Menja avellanes", del disc Fruits Sex. http://literaturaicuinelacossetania.blogspot.com/2011/07/menja-avellanes.html</p>	
<p>FONTS D'INFORMACIÓ</p>	<p>Josep Carner (1906): Els fruits saborosos. Edicions 62: Barcelona. http://literaturaicuinelacossetania.blogspot.com/search/label/CARNER%20Josep</p>	<p>Xavier Amorós (1982): Poemes 1959-1964. Edicions 62: Barcelona. http://literaturaicuinelacossetania.blogspot.com/2011/08/joaquim-mir.html</p>
<p>INVESTIGUEM I PENSEM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De què parlen els poemes? • Els fruits secs són el tema de cadascun o no? Per què? • Fixem-nos en la imatge: què representa? Quina relació hi podem establir amb els poemes? 	<ul style="list-style-type: none"> • Quina informació tenim d'aquests dos poetes, i de l'autor del quadre? • Què sabem sobre les propietats nutritives dels fruits secs?

<p>TREBALLEM</p>	<p>Llengua oral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura dels poemes en veu alta, incidint en el ritme i l'entonació. • Intercanvi d'opinions a partir dels textos llegits: què ens aporten? Quina diferència rítmica tenen? • Debat: el consum de fruits secs com a hàbit alimentari. <p>Llengua escrita (textos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analitzem l'estructura formal de cada poema. Comparem-los. • Relacionem el poema de Carner amb el decàleg del noucentisme. • Redactem un text poètic o en prosa poètica (podem llegir el text de Foix Trencàvem ametlla...) que faci referència a algun fruit sec. • Elaborem un dossier sobre les propietats dels fruits secs i el consum que se'n fa als diversos països mediterranis. 	<p>TIC/TAC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerquem pintures i dibuixos que puguin il·lustrar el text que hem redactat i el dossier que elaborem. • Fem un recull de quadres de pintors noucentistes catalans (per exemple en un àlbum Picasso). • Si hi ha un bloc d'aula, escollim fragments d'altres els textos literaris sobre els fruits secs i els hi pugem amb una il·lustració idònia i un breu comentari explicatiu. • Preparem un power point per presentar el treball. <p>Altres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recollim informació sobre els autors dels textos i el del quadre. Podem muntar una exposició obres seves. • Recerca als blocs i a la biblioteca de textos d'altres autors sobre els fruits secs. • Característiques dels fruits secs. Importància en l'alimentació d'arrel mediterrània. • Escoltem i comentem la cançó d'Els Pets "Menja avellanes".
<p>ACTIVITATS</p>	<p>ACTIVITATS INDIVIDUALS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recerca d'informació diversa • Anàlisi de l'estructura formal poètica • Redacció d'un text poètic • Recerca de material gràfic i bibliogràfic • Activitat al bloc 	<p>ACTIVITATS COOPERATIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrast de la informació recaptada • Selecció del material gràfic i bibliogràfic • Audició i comentari musical • Organització de l'exposició • Elaboració de l'àlbum Picasso • Redacció del dossier i muntatge del PPT

OBJECTIUS COMPETÈNCIES BÀSIQUES	OBJECTIUS	COMPETÈNCIES BÀSIQUES
TEMPORITZACIÓ	<p>Atès que prèviament s'haurà treballat a classe, amb periodicitat regular, tot el procés d'elaboració d'un projecte de recerca, partirem del moment en què s'ha de dur a terme el projecte de recerca pròpiament dit. Les sessions seran de 4-5 hores, segons el dia i l'activitat concreta: treball de camp, realització de fotografies i altre material audiovisual, treball individual, treball cooperatiu, etc.</p> <p>Sessió 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribució dels grups • Desenvolupament de l'apartat "Investiguem i pensem" • Repartiment de tasques a realitzar. <p>Sessió 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura de textos literaris sobre els fruits secs • Anàlisi i valoració dels textos • Recerca de material gràfic • Investigació sobre els fruits secs: propietats i consum. 	<p>Sessió 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redacció del text poètic • Selecció de les imatges i pintures • Pujada al bloc del text i la imatge comentats <p>Sessió 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecció i organització del material i la informació • Elaboració del dossier i de la presentació amb diapositives (i, si és el cas, muntatge de l'exposició) <p>Sessió 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentació del treball davant els altres companys

CRITERIS D'AVUACIÓ	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitat de la lectura en veu alta: entonació, ritme • Capacitat d'intervenció coherent en els debats i intercanvis d'opinions • Qualitat del treball individual escrit • Utilització adient de les fonts d'informació 	<ul style="list-style-type: none"> • Interès en la recerca i organització de material • Adquisició d'habilitat en l'ús dels recursos digitals • Capacitat de selecció de textos i altre material • El treball cooperatiu
RECURSOS (materials, humans, externs, aules)	<ul style="list-style-type: none"> • Llibres de Josep Carner, Xavier Amorós i, si s'escau, dels altres autors dels quals s'hagi treballat textos relacionats amb els fruits secs (biblioteca escolar, biblioteca municipal, biblioteques particulars). Llibres i àlbums sobre pintors noucentistes. • Informació sobre les propietats i el consum dels fruits secs. Informació sobre el noucentisme. • Espai per al muntatge de l'exposició (pot ser un espai de l'aula o bé un angle de la biblioteca escolar...) 	
OBSERVACIONS I PROPOSTES	<p>Aquí cal anotar qualsevol dada que pugui afavorir una millor resolució de les activitats o qualsevol proposta que vagi sorgint en el decurs dels seu desenvolupament i que en beneficiï el resultat.</p>	

Text 1: Josep Carner (1906): "Les nous del berenar", dins Els fruits saborosos.

Una fonteta raja al peu de la noguera.
Allà van cada tarda a berenar els infants:
potser la font n'imita els salts remorejants.
I la noguera, a tots, els fa de mainadera.
El més petit de tots a sos germans digué:
-Les meves nous, les meves, jo vull picar-les ara-
Fa, saberut, el gran: -Si en vols, les picaré.
Tu no, perquè en eixint de casa ha dit la mare:
A Mirtil no li deu el roc: és tan petit!
Quan pensa de picar la nou, es pica el dit.
-No ho creguis -fa el menut. Agafo el roc, veuries,
sense cap dit a sota. -Ningú no el creu de re.

Com el que fa de gran es plau en tiranies!
Mirtil pica de peus i crida com be;
i, amb el rebec, les nous, per terra cauen totes.
El gran gira l'espatlla dient: -Tu sempre botes-,
i ja l'oblida, amb aire superbament serè.
L'altre germà, però, que de reüll se'ls mira,
veu que Mirtil, picant de peus, en dansa d'ira,
sense saber-ho, esclafa les nous que li han caigut.
I va vers ell, distret, com de no res temut.
Pren cada nou, la menja (ningú no se n'adona).
Car, si amb plaer s'empara del guany de cada estona
no hi escarafalleja ni se'n gloria pas.
Que el seny defuig, alhora, topades i escarràs.

Josep Carner (1906): Els fruits saborosos. Edicions 62: Barcelona.

<http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/search/label/CARNER%20Josep>

Text 2: Xavier Amorós (1982): “No trenqueu avellanes amb les dents”, dins *Poemes 1959-1964*.

No trenqueu avellanes amb les dents.
Penseu que cada dent
val un ull de la cara.

O si us sembla millor:

No trenqueu avellanes amb les dents:
les trobareu fallades.

Xavier Amorós (1982): *Poemes 1959-1964*. Edicions 62: Barcelona.
<http://literaturaicuinelacossetania.blogspot.com/2011/08/joaquim-mir.html>

TEMA 11: ELS MERCATS



La plaça del Mercadal cap al 1904
Fotografia extreta de Reus 1900.
Segona ciutat de Catalunya.

FITXA 11: ELS MERCATS

Nivell/Curs: 4t d'ESO

Concreció pedagògica: Projecte de recerca

PARTIM DE: Text 1 / Text 2



IMATGE:
La plaça del Mercadal
cap al 1904
Fotografia extreta de Reus 1900.
Segona ciutat de Catalunya.

TEXT 1:

A primeres hores del matí, calia veure la plaça del Mercadal. Els pagesos dels pobles de l'entorn hi havien portat les gallines, pollastres, ous, coloms, ànecs i conills de llurs corrals. La plaça era gran i arrodonida. Al mig hi havia les parades de les marmanyeres de Reus, sota unes grans ombrel·les de tela blanca que es tocaven unes amb altres. Des d'un balcó feia l'efecte d'un enorme envelat de veles sinuoses. Tot a l'entorn de la plaça, en filera, hi havia el cordó de pagesos i pageses amb llurs productes als peus. Hi portaven tot el que tenien: aviram, llegums, verdures, caça, bolets, herbes bones, farina de moresc, els ocells agafats de viu en viu a l'abeurada i les cries de merles. [...].

TEXT 2:

A més del mercat que se celebrava en la plaça de la Constitució, se'n celebraven d'articles especials en altres places com, per exemple: en la plaça de la Farinera s'hi celebrava lo mercat de farina, per cert molt important, a on carregaven i descarregaven les "rècues" (que es componien d'un immens ramat de rucs) que baixaven des de Montsó; aquest mercat a més del dilluns se celebrava lo dijous. En la plaça del Castell hi ha tingut lloc sempre (fins avui) lo de grans, essent també molt important. En la plaça de les Monges (avui de Prim) hi havia lo de tupins, olles i demés "obra de la Selva" (com nosaltres ne diem); després quan s'urbanisà aquesta plaça, se trasladà a la del Teatro, trobant-se avui en la de Sant Arcís. També hi ha una plaça coneguda per la "de les garrofes" a on s'hi ha celebrat sempre lo mercat d'aquest fruit. [...] Lo mercat d'avui és pobre, és migrat, no es veu córrer la moneda com allavors i és perquè la comarca està arruïnada i lo que ha contribuït a la seva ruïna és per mi lo que ja he dit: lo ferrocarril, l'emblema del progrés. Lo mercat de la farina ha desaparegut per complet, continuant los demés però amb vida raquítica, lo que fa la pobresa dels petits industrials que tenen establiments. (Dins la sèrie "Costums típiques de Reus", publicada a Lo Somatent el 1899)

MÚSICA

Manel, "La gent normal" (2009), del disc Els millors professors europeus:
<http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/2011/08/una-versio-la-gent-normal.html>

FONTS D'INFORMACIÓ

Text 1: Joan Puig i Ferrer (1929): El cercle màgic. Proa: Barcelona. <http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/search/label/PUIG%20i%20FERRETER%20Joan>

Text 2: Pere Cavallé (1990): Festes i costums de Reus, Edicions del Centre de Lectura: Reus. <http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/2011/07/caption-idattachment2641-alignnone.html>

<p>INVESTIGUEM I PENSEM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De què parlen els textos? • Quina informació prèvia en tenim? • Fixem-nos en les referències locals que hi ha. Anotem-les. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fem una llista amb els productes que s'hi esmenten. • Què sabem d'aquests autors?
<p>TREBALLEM</p>	<p>Llengua oral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura del text en veu alta, incidint en la puntuació i l'entonació. • Lectura de textos d'altres autors sobre el/s mercat/s. • Intercanvi d'opinions a partir dels textos llegits: què ens aporten? (informació, diferents punts de vista, etc.). <p>Llengua escrita (textos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analitzem el tipus de narrador i les tècniques narratives emprades. • Fem camps semàntics a partir del vocabulari seleccionat. • Redactem un text descriptiu després d'haver visitat el mercat (10-12 línies). • Elaborem un dossier sobre l'evolució dels mercats: ubicació, periodicitat, productes. 	<p>TIC/TAC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerquem fotografies i pintures al voltant de la temàtica del text. Preferentment però no exclusiva, centrades en Reus. • Si hi ha un bloc d'aula, escollim fragments dels textos i els hi pugem amb una il·lustració idònia i un breu comentari explicant el perquè de l'elecció. • Fem fotografies i/o vídeos del mercat i d'altres indrets i elements que hi estiguin relacionats. • Preparem un power point per presentar el treball realitzat sobre el mercat. <p>Altres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recollim informació sobre els autors i la seva obra. Muntem una exposició amb llibres seus (entre els que hi hagi a la biblioteca del centre escolar i els que portin els alumnes). • Elaborem un plànol esquemàtic dels llocs que s'esmenten al/s text/os. • Estudiem tot allò relacionat amb un mercat: funció, importància.
<p>ACTIVITATS</p>	<p>ACTIVITATS INDIVIDUALS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recerca d'informació. • Treball sobre el vocabulari. • Anàlisi del text. • Redacció d'un text descriptiu. • Recerca de material gràfic i bibliogràfic. • Activitat al bloc. 	<p>ACTIVITATS COOPERATIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrast de dades obtingudes. • Selecció del material gràfic i bibliogràfic. • Organització de l'exposició. • Elaboració del plànol. • Classificació i redacció del dossier

OBJECTIUS COMPETÈNCIES BÀSIQUES	OBJECTIUS	COMPETÈNCIES BÀSIQUES
TEMPORITZACIÓ	<p>Atès que prèviament s'haurà treballat a classe, amb periodicitat regular, tot el procés d'elaboració d'un projecte de recerca, partirem del moment en què s'ha de dur a terme. Les sessions seran de 4-5 hores, segons el dia i l'activitat concreta: treball de camp, realització de fotografies i altre material audiovisual, treball individual, treball cooperatiu, etc.</p> <p>Sessió 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribució dels grups. • Desenvolupament de l'apartat "Investiguem i pensem". • Repartiment de tasques a realitzar. <p>Sessió 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura de textos sobre els mercats. • Comentari sobre les diferències i semblances. • Anàlisi de diferents aspectes dels textos. • Elaboració del plànol. 	<p>Sessió 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redacció del text descriptiu i dels comentaris. • Selecció de les imatges i pintures. • Pujada al bloc dels comentaris sobre els mercats. <p>Sessió 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recollida d'informació sobre el mercat de Reus. • Elaboració del dossier i de la presentació amb diapositives (i, si és el cas, muntatge de l'exposició). <p>Sessió 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentació del treball davant els altres companys.

CRITERIS D'AVUACIÓ	<ul style="list-style-type: none">• Qualitat del treball individual escrit: vocabulari, mètrica i rima.• Qualitat de la lectura en veu alta: entonació, ritme.• Utilització adient de les fonts d'informació.• Interès en la recerca i organització de material.	<ul style="list-style-type: none">• Adquisició d'habilitat en l'ús dels recursos digitals.• Capacitat de selecció de textos i altre material.• El treball cooperatiu.
RECURSOS (materials, humans, externs, aules)	<ul style="list-style-type: none">• Llibres de Joan Puig i Ferrer i Pere Cavallé, i, si s'escau, dels altres autors dels quals s'hagi treballat textos sobre el mercat (biblioteca escolar, biblioteca municipal, biblioteques particulars).• Llibres i àlbums fotogràfics sobre els mercats.• Informació sobre toponímia local i comarcal.• Espai per al muntatge de l'exposició (pot ser un espai de l'aula o bé un angle de la biblioteca escolar...).• Text Josep Piera (mercat de Marràqueix): http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/search/label/PIERA%20Josep• Text Frances Mayes (mercat de Cotrone): http://delaliteraturaalescuines.blogspot.com/search/label/MAYES%20Frances	
OBSERVACIONS I PROPOSTES	Aquí cal anotar qualsevol dada que pugui afavorir una millor resolució de les activitats o qualsevol proposta que vagi sorgint en el decurs dels seu desenvolupament i que en beneficiï el resultat.	

Text 1: Joan Puig i Ferrer(1929): *El cercle màgic*.

A primeres hores del matí, calia veure la plaça del Mercadal. Els pagesos dels pobles de l'entorn hi havien portat les gallines, pollastres, ous, coloms, ànecs i conills de llurs corrals. La plaça era gran i arrodonida. Al mig hi havia les parades de les marmanyeres de Reus, sota unes grans ombrel·les de tela blanca que es tocaven unes amb altres. Des d'un balcó feia l'efecte d'un enorme envelat de veles sinuoses. Tot a l'entorn de la plaça, en filera, hi havia el cordó de pagesos i pageses amb llurs productes als peus. Hi portaven tot el que tenien: aviram, llegums, verdures, caça, bolets, herbes bones, farina de moresc, els ocells agafats de viu en viu a l'abeurada i les cries de merles. El mercat tenia un cert color d'orient amb aquella violència de llum que hi ha a Reus. El verd, el vermell i el groc dels llegums i les fruites feien pampallugues morades als ulls. Tot cridava, bullia i llampeguejava; les venedores eren d'una força de pulmons i de muscles imponent; la llum era fresca a l'ombra, cruament feridora al sol; allò era un "zoco" multicolor que havia de temptar el pinzell de Fortuny. "El Mercadal és el record més bonic que jo tinc de Reus", pensava Hipòlit. [...]. Aixecà els ulls. Intentà fixar-se en les coses del seu entorn, en la vida i l'animació que l'envoltava. A quatre passes d'ell, una vella de poble escridassava una menestrala de Reus perquè li regatejava el preu d'un conill. La pagesa tenia al seu costat un noi d'uns deu anys, un minyonet que es menjava una llesca de pa amb botifarra, i mossegava distret, els ulls absorts en l'aldarull del Mercadal en plena animació aquella hora. "Igual que jo amb la meva mare, quan hi baixàvem a vendre", pensà Hipòlit. I de nou l'envaïren els records.

Hi havia anat de petit amb la seva mare, darrera la somereta. Pels corns de la sàrria els galls treien la cresta, els conills esgarrapaven la palla del fons. L'entrada a Reus per la carretera de Montblanc era per a ell una festa. Sentors d'adoberia i de fusta serrada del carrer del Roser, crits de venedors ambulants a la plaça de les Comèdies, flaires d'espècies, de cafè que es torra, de xocolata, de pastisseria i d'esparteria del carrer de les Galanes, aquell carrer de les Galanes una mica ombrívol que els portava al mercat. I la ciutat que es despertava quan ells ja feia hora i mitja que caminaven i l'entrada a la plaça amb el seu brogit i remenament de firal! Tot allò, per a un minyó de poble imaginatiu i impressionable, es fixava per sempre més a la cambreta dels records lluminosos. [...]

Les voltes del Cafè de París eren també un mercat. Hom venia allí l'ametlla, la garrofa, l'oli i l'oliva, la verema. Però sobretot eren la Borsa de l'avellana. L'avellana és la riquesa d'una dotzena de pobles del Camp. És una collita poc estesa pel món. La del Camp és de les més estimades. L'any que l'avellana estava cara, tot reia, tot anava en gran als pobles del contorn de Reus. I a Reus s'hi coneix. El botiguer reusenc s'interessa per l'avellana tant com el mateix pagès. És també la "seva collita".

Joan Puig i Ferrer (1929): *El cercle màgic*. Editorial Proa: Barcelona.

<http://literaturaicuinadelacossetania.blogspot.com/search/label/PUIG%20i%20FERRER%20Joa>

Text 2: Pere Cavallé (1990): *Festes i costums de Reus.*

Lo mercat de Reus a finals del segle XIX

Lo mercat setmanal de Reus se celebra i s'ha celebrat sempre cada dilluns. Ha estat aquest un dels mercats més importants de Catalunya perquè hi acudien gent de tots els pobles del Camp, de tot lo Priorat, de la Ribera d'Ebre i encara de comarques més llunyanes, donant animació i principalment vida a nostre poble. La plaça de la Constitució, coneguda pels forasters per Mercadal, se convertia en una verdadera llotja. Quanta animació! Quanta gent! i, lo principal, quants negocis! Allí hi feien cap tots los tractants, omplint-se la plaça de parades de tota mena de gèneros. En un cantó, parades de coques per les que Reus sempre ha tingut privilegi. A un altre cantó, tendes ambulants de pesca salada. En un dels porxos se situaven los tractants de vins i aiguardents i allí feien importants negocis. Arreu parades de tot: robes, hortalisses, verdures, 'viram [sic] i, entremig de les rengleres que feien les parades, passaven la gent lluint ses diferents vestidures. [...]

A més del mercat que se celebrava en la plaça de la Constitució, se'n celebraven d'articles especials en altres places com, per exemple: en la plaça de la Farinera s'hi celebrava lo mercat de farina, per cert molt important, a on carregaven i descarregaven les "rècues" (que es componien d'un immens ramat de rucs) que baixaven des de Montsó; aquest mercat a més del dilluns se celebrava lo dijous. En la plaça del Castell hi ha tingut lloc sempre (fins avui) lo de grans, essent també molt important. En la plaça de les Monges (avui de Prim) hi havia lo de tupins, olles i demés "obra de la Selva" (com nosaltres ne diem); després quan s'urbanisà aquesta plaça, se trasladà a la del Teatro, trobant-se avui en la de Sant Arcís. També hi ha una plaça coneguda per la "de les garrofes" a on s'hi ha celebrat sempre lo mercat d'aquest fruit.

[...] Lo mercat d'avui és pobre, és migrat, no es veu córrer la moneda com allavors i és perquè la comarca està arruïnada i lo que ha contribuït a la seva ruïna és per mi lo que ja he dit: lo ferrocarril, l'emblema del progrés.

Lo mercat de la farina ha desaparegut per complert, continuant los demés però amb vida raquítica, lo que fa la pobresa dels petits industrials que tenen establiments. (Dins la sèrie "Costums típiques de Reus", publicada a Lo Somatent el 1899)

Pere Cavallé (1990): *Festes i costums de Reus.* Edicions del Centre de Lectura: Reus.

<http://literaturaicuinadelacossetania.blogspot.com/2011/07/caption-idattachment2641-alignaligntnone.html>

TEMA 12: EL SOLSTICI D'ESTIU. SANT JOAN

29.



Gravat antic:
Salt de la foguera de sant Joan



DOMÈNECH, Irene
Foc (2010)

TEMA 12: EL SOLSTICI D'ESTIU. SANT JOAN

Nivell/Curs: 4t d'ESO

Concreció pedagògica: Projecte de recerca

PARTIM DE:

Text 1 / Text 2 / Text 3



IMATGE 1:

Gravat antic:

Salt de la foguera de sant Joan.



IMATGE 2:

DOMÈNECH, Irene

Foc (2010)

TEXT 1:

Aquesta nit [23 de juny], es tradicional menjar coca, possiblement com una romanalla d'algun ritu solar. Antigament, les coques eren obligadament circulars i amb un forat al mig, i devien tractar de recordar el disc solar. Eren pastades a casa, com un de tants productes de pastisseria casolana.

Després, les feien els forners, amb pasta adobada, o amb pasta de pa, més cuita, ensucrada i amb pinyons. En establir-se pastisseries, les coques van millorar la qualitat i foren endolcides amb cireres, poncem i d'altres fruites confitades. Es tenia per cosa obligada menjar-se la coca al ras, al camp o al carrer, és a dir, a ple aire, semblantment a tot allò que és propi d'aquesta nit. Hom creia que menjar-se la coca sota teulat portava desventura. Era costum de remullar-la amb vi dolç, i, les persones de paladar fort, amb aiguardent. [...]

TEXT 2:

La festa de sant Joan sembla que, en realitat, commemora el solstici d'estiu, el dia més llarg de l'any. Segons els folkloristes, el costum d'encendre atxes i fogueres en aquesta data és corrent arreu d'Europa i ja es practicava abans del cristianisme. Avui les fogueres continuen essent l'ànima de la festa i el jovent es diverteix botant-hi per sobre. A Catalunya, però, la festa té un tret distintiu: a més de fer falles i fogueres, cal menjar la coca de sant Joan, que abans era de pinyons i ara també porta fruites confitades. La dita popular fa així: "Ni Pasqua sense mona, ni Corpus sense ginesta ni Sant Joan sense coca". [...]

TEXT 3:

Al juny la falç al puny. / El blat primerenc o tardà, pel juny s'ha de segar.

MÚSICA

Sisa (1981): "La coca de sant Joan" del disc La nit de sant Joan: <http://www.youtube.com/watch?v=rnKmGDzfao4&feature=related>

Joan Manel Serrat (1968): "Per sant Joan". <http://olipavi.blogspot.com/2010/12/joan-manuel-serrat-per-sant-joan-un.html>

FONTS D'INFORMACIÓ

Joan Amades (1982): Costumari català. Volum IV: Estiu. Salvat Editorial i Edicions 62: Barcelona. <http://olipavi.blogspot.com/search/label/AMADES%20Joan>

Vicent Marqués (7 de juny del 2010): Diari Avui. <http://olipavi.blogspot.com/search/label/MARQU%20C3%89S%20Vicent>

<p>INVESTIGUEM I PENSEM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De què parlen els textos? • Hi ha diversos temes, quina informació prèvia en tenim? 	<ul style="list-style-type: none"> • Fixem-nos en les referències alimentàries que hi ha en tots tres. Anotem-les. • Què és un costumari?
<p>TREBALLEM</p>	<p>Llengua oral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura dels textos en veu alta, incidint en la puntuació i l'entonació i remarquant els textos inserits • Lectura d'altres dites i refranys sobre el mes de juny i sant Joan. • Valoració dels refranys llegits i dels seus orígens. <p>Llengua escrita (textos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analitzem l'estructura dels dos primers textos i els recursos informatius que utilitzen. • Classifiquem el vocabulari referent als aliments. • Reescrivim en català estàndard els versos reproduïts al segon paràgraf del text 2. • Elaborem un dossier sobre el solstici d'estiu: origen i significat, ritus, la collita del blat, gastronomia... 	<p>TIC/TAC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerquem fotografies i pintures al voltant dels conceptes vinculats amb el solstici d'estiu. • Si hi ha un bloc d'aula, escollim un parell de refranys o dites i els hi pugem amb una il·lustració i un breu comentari, explicant-hi el perquè de l'elecció. • Preparem un power point per presentar el treball realitzat <p>Altres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escoltem les cançons Per sant Joan i La coca de sant Joan. Contrastem-les i valorem-les. • Il·lustrem amb imatges (fotografies, filmació...) una de les dues cançons. • Busquem la recepta d'una coca de sant Joan. I també en demanem informació en alguna fleca o pastisseria. • Estudiem l'etimologia del nom del mes de juny.
<p>ACTIVITATS</p>	<p>ACTIVITATS INDIVIDUALS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recerca d'informació • Treball sobre el vocabulari • Anàlisi dels textos • Reescriptura dels versos en català estàndard • Recerca de material gràfic i bibliogràfic • Activitat al bloc 	<p>ACTIVITATS COOPERATIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrast de dades obtingudes • Selecció del material gràfic i bibliogràfic • Audicions i valoracions • Il·lustració de la cançó • Visita a fleques i pastisseries • Classificació i redacció del dossier

OBJECTIUS COMPETÈNCIES BÀSIQUES	OBJECTIUS	COMPETÈNCIES BÀSIQUES
TEMPORITZACIÓ	<p>Atès que prèviament s'haurà treballat a classe, amb periodicitat regular, tot el procés d'elaboració d'un projecte de recerca, partirem del moment en què s'ha de dur a terme el projecte de recerca pròpiament dit. Les sessions seran de 4-5 hores, segons el dia i l'activitat concreta: treball de camp, realització de fotografies i altre material audiovisual, treball individual, treball cooperatiu, etc.</p> <p>Sessió 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribució dels grups • Desenvolupament de l'apartat "Investiguem i pensem" • Repartiment de tasques a realitzar <p>Sessió 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura de textos i refranys • Valoració dels refranys i anàlisi dels textos • Audició musical • Selecció d'imatges 	<p>Sessió 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reescriptura del text en estàndard • Pujada al bloc dels refranys comentats • Informació sobre la coca de sant Joan i el solstici <p>Sessió 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il·lustració de la cançó • Elaboració del dossier i de la presentació amb diapositives. <p>Sessió 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentació del treball davant els altres companys

CRITERIS D'AVUACIÓ	<ul style="list-style-type: none">• Qualitat del treball individual escrit: competència lingüística• Qualitat de la lectura en veu alta: entonació, matisos textuais• Utilització adient de les fonts d'informació	<ul style="list-style-type: none">• Interès en la recerca i organització de material• Adquisició d'habilitat en l'ús dels recursos digitals• Capacitat de selecció de textos i material divers• El treball cooperatiu
RECURSOS (materials, humans, externs, aules)	<ul style="list-style-type: none">• Llibres de refranys i dites, el Costumari de Joan Amades i d'altres que tractin aspectes relacionats amb el solstici d'estiu (biblioteca escolar, biblioteca municipal, biblioteques particulars).• Informació sobre etimologia.• Recursos audiovisuals.	
OBSERVACIONS I PROPOSTES	Aquí cal anotar qualsevol dada que pugui afavorir una millor resolució de les activitats o qualsevol proposta que vagi sorgint en el decurs dels seu desenvolupament i que en beneficiï el resultat.	

Text 1: Joan Amades (1982): *Costumari català. Volum IV: Estiu.*

Aquesta nit [23 de juny], es tradicional menjar coca, possiblement com una romanalla d'algun ritu solar. Antigament, les coques eren obligadament circulars i amb un forat al mig, i devien tractar de recordar el disc solar. Eren pastades a casa, com un de tants productes de pastisseria casolana. Després, les feien els forners, amb pasta adobada, o amb pasta de pa, més cuïta, ensucrada i amb pinyons. En establir-se pastisseries, les coques van millorar la qualitat i foren endolcides amb cireres, poncem i d'altres fruites confitades. Es tenia per cosa obligada menjar-se la coca al ras, al camp o al carrer, és a dir, a ple aire, semblantment a tot allò que és propi d'aquesta nit. Hom creia que menjar-se la coca sota teulat portava desventura. Era costum de remullar-la amb vi dolç, i, les persones de paladar fort, amb aiguardent. Abans, sobretot aquells a qui agradava la beguda forta, bevien gorga, mena d'aiguardent poc refinat, però molt fort.

[...] Es feien coques de veïns que assolien una gran llargada. Hi havia forns especialitzats a fer coques de llargades enormes en relació amb la capacitat extensiva dels forns. S'havien fet coques de dotze metres de llargada, o sia d'una mida que doblava la grandària del forn. Es coïen en dues vegades, una per cada cap. Constituïen una veritable tècnica fornera o pastissera, i exigia molt d'enginy moure-les i tombar-les dins de l'espai ordinàriament reduït dels pastadors i dels forns. Per tal que la coca no es partís pel mig, mentre una part es coïa la que restava fora del forn calia sostenir-la amb uns taulons a manera de bastida. [...] El costum de menjar-se la coca en comú pot constituir una resta d'un àpat o consagració ritual, derivada d'una de les cerimònies solsticials.

[...] Ara fa un segle, feien coques de pasta de pa, completament planes, i en forma asiluetada de be, amb referència a l'anyell que la iconografia presenta com a company inseparable de sant Joan.

A Mallorca les famílies feien coques planes petites com la mà, de forma circular i foradades del mig, que recordaven el disc solar segons la visió popular de Febus, igualment com la recorden totes les formes de pa rodones i foradades. [...] També fou tradicional fer coques enllardades o ensaïmades.

A Menorca, abans, fou típica una coca especial de forma circular que anomenaven urana, mot derivat d'urà, equivalent a celest o solar. [...] A l'Alguer, en comptes de coca fan uns ninots de pasta dolça, els quals reben el nom de canallerus i de munyicots. [...]

La coca té sentit sagramental, com el tenen els altres pastissos tradicionals obrats amb farina i propis de diades fixes.

Joan Amades (1982): *Costumari català. Volum IV: Estiu.* Salvat ed. i Edicions 62: Barcelona.

<http://olipavi.blogspot.com/search/label/AMADES%20Joan>

Text 2: Vicent Marqués (7 de juny del 2010): *Diari Avui*.

La festa de sant Joan sembla que, en realitat, commemora el solstici d'estiu, el dia més llarg de l'any. Segons els folkloristes, el costum d'encendre atxes i fogueres en aquesta data és corrent arreu d'Europa i ja es practicava abans del cristianisme. Avui les fogueres continuen essent l'ànima de la festa i el jovent es diverteix botant-hi per sobre. A Catalunya, però, la festa té un tret distintiu: a més de fer falles i fogueres, cal menjar la coca de sant Joan, que abans era de pinyons i ara també porta fruites confitades. La dita popular fa així: "Ni Pasqua sense mona, ni Corpus sense ginesta ni Sant Joan sense coca". Tot i que deu ser molt antiga, la primera documentació que he pogut trobar és del poema de Jacint Verdaguer *L'aplec de la gleba*, dins *Jovenívoles*; en donaré uns versos: "L'un pren una ensiamada, / l'altre agafa un panelló, / l'altre esbocina una coca / empedrada de pinyons".

I el 1902, any en què va morir Verdaguer, es van publicar sengles poesies en dos setmanaris barcelonins. El 21 de juny aparegué en *La Campana de Gràcia* la composició *La religió catòlica*, que feia un inventari de les llaminadures festives: "Ab veu alta avuy proclamo / que en tot lo globo no hi ha / religió més suculenta / com es la dels cristians / per mes que'ls ateos diguin / en contra ella'ls disbarats / que sense solta ni volta / propagan per totas parts / fent que'ls homes sas dolsesas / desprecíhin y de cap / se'n vagin á las calderas / del indecent Satanás. / [...] / Per Sant Joan i per Sant Pere / cocas d'un metro de llarch / sobretot ben ensucradas; / per Sant Jaume meló en gran".

Vicent Marqués (7 de juny del 2010): *Diari Avui*: Barcelona.

<http://olipavi.blogspot.com/search/label/MARQU%C3%89S%20Vicent>

TEMA 12: LES FESTES D'ESTIU I ALTRES CELEBRACIONS



PANTOJA, Fátima
Sardinas con tomate (2010)



OLIETE, David
Pinya dels Xiquets de Tarragona (2010)
<http://www.davidoliete.com/>

TEMA 13: LES FESTES D'ESTIU I ALTRES CELEBRACIONS

Nivell/Curs: 4t d'ESO

Concreció pedagògica: Projecte de recerca

PARTIM DE: Text 1 / Text 2

IMATGE 1:



PANTOJA, Fátima
Sardinas con tomate (2010)



IMATGE 2:
OLIETE, David
Pinya dels Xiquets de Tarragona
(2010)

TEXT 1:

20 JULIOL. Santa Margarida, festa major de Palafrugell. Una altra més. Com passa la vida! Dia d'estiu, agradable, però a la tarda gropeja. Després apareix la família: els Frank, els Vila, Paco i la nena, la Sra. Gladys. Llarga conversa, Se'n van a quarts de nou i els Vila em porten a Palafrugell. Restaurant Reig, molt ple. Llarga conversa amb Ganiguer i senyora. Després menjo mitja llagosta amb els Vila i Paco. Se'n van. [...]

22 JULIOL. Darrer dia de la festa major. A la tarda no faig res. Vaig a la vila a peu, a les set. Molt bon dia. Molt de trànsit. A Plaça Nova. Sento una sardana. Trobo Lloses i acompanyo a ell i la seva família a Pals i la platja. Sopo a can Miquel. Una mica de llagosta. Carta a Baltasar Porcel. Martinell. Facundo. Anem a plaça. Les sardanes. La taula del fiscorn. Toquen la «Santa Espina» les dues orquestres. Gran èxit. Aplaudiments. Després torno a casa a peu. A la tarda he fet un article per al «Correo»; al vespre un per a «Destino». Llegeixo. Em costa molt dormir. A primeres del matí, vent de garbí. Fa un estiu molt estrany.

TEXT 2:

La Càndia estava pletòrica i ens distribuïa la feina amb aquella traça que hi tenia. Tot d'una, vam parar una gran taula a l'entrada, a força d'ajuntar-ne unes quantes de més petites, i vam cobrir-la amb tovalles blanques de fil. També es pararen altres taules al voltant de la primera i principal. A sobre hi vam posar safates i més safates de coques de tota mena; ametlles i avellanes torrades; melons tallats i oberts com si fossin margarides; síndries tallades per meitats i obertes voluptuosament; préssecs frescos i confitats, prunes i albercocs assecats, i la gran novetat d'aquell any: cacaus torrats. Mai no se n'havien vist, al poble! Per beure, uns quants porrons de vi fort, d'aquell que tan agrada als homes; vi ranci, moscatell i mistela, per a les dones; i unes quantes gasoses portades expressament de Móra, que anaven destinades als xiquets i xiquetes convidats.[...]

MÚSICA

Herman Düne (2011): "I wish that I could see you soon" del disc del mateix títol:

http://www.youtube.com/watch?v=rLY14_v_yPA

<http://literaturaicuinamediterrania.blogspot.com/2011/08/lestiu-tota-cuca-viu.html>

<p>FONTS D'INFORMACIÓ</p>	<p>Text 1: Josep Pla (1965): Dietari. http://literaturaicuinamediterrania.blogspot.com/search/label/Festes%20d%27estiu Text 2: Josep Gironés (2008): La Cabana: Cossetània Edicions: Valls. http://literaturaicuinadelacossetania.blogspot.com/2011/07/festes-la-fatarella.html</p>	<p>Imatge 1: Web de l'Ajuntament de Palafrugell. http://www.palafrugell.cat/portal/component/content/article/231-avisos/1810-festa-major-palafrugell-2011.html Imatge 2: Francisco Hermoso: Capilla de La Fatarella . http://literaturaicuinadelacossetania.blogspot.com/2011/07/festes-la-fatarella.html</p>
<p>INVESTIGUEM I PENSEM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De què parlen els textos? • Quina informació prèvia en tenim? • Quins productes s'hi esmenten? Quines tradicions apareixen? Com es descriuen? 	<ul style="list-style-type: none"> • Què ens suggereixen les imatges? • Amb quines altres tradicions/llocs les podem relacionar? Com es celebren les festes d'estiu a la localitat on vius/ estiuagees? Quins àpats/ menjars especials es fan per les festes?
<p>TREBALLEM</p>	<p>Llengua oral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura dels textos en veu alta, incidint en la puntuació i l'entonació. • Lectura de textos d'altres autors sobre els temes del text. • Intercanvi d'opinions a partir dels textos llegits: què ens aporten? (informació, diferents punts de vista, etc.) <p>Llengua escrita (textos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redactem un text descriptiu sobre les festes d'estiu. (10-12 línies). • Elaborem un camp semàntic amb paraules relacionades amb la festa, • Redactem un comentari lliure relacionant la imatge (i altres imatges) amb els costums i tradicions que hi apareixen. • Elaborem un dossier que reculli tota la informació i les conclusions i que quedi reflectit en la presentació de diapositives. 	<p>TIC/TAC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerquem fotografies i pintures al voltant de les temàtiques dels textos • Si hi ha un bloc d'aula, escollim fragments dels textos i els hi pugem amb una il·lustració idònia i un breu comentari explicant el perquè de l'elecció. • Fem fotografies i/o vídeos d'una festa d'estiu en què participem. • Cerquem informació a la xarxa sobre altres costums de festes d'altres localitats de la Mediterrània i el seu valor simbòlic. • Preparem un power point per presentar el treball realitzat sobre els dos textos. <p>Altres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recollim informació sobre els autors i la seva obra. • Elaborem un mapa conceptual sobre la festa i les tradicions de festa d'estiu. • Fem una enquesta sobre el grau de coneixement i participació de la població en festes d'estiu. • Consultem l'arxiu de la nostra localitat per tal de trobar textos, fotografies, il·lustracions, etc. relacionades amb festes d'estiu. • Entrevistem un historiador sobre les tradicions festives.

<p>ACTIVITATS</p>	<p>ACTIVITATS INDIVIDUALS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recerca d'informació. • Treball sobre el vocabulari. • Anàlisi dels textos. • Redacció d'un text descriptiu. • Recerca de material gràfic i bibliogràfic. • Activitat al bloc. 	<p>ACTIVITATS COOPERATIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrast de dades obtingudes. • Selecció del material gràfic i bibliogràfic. • Elaboració del mapa conceptual. • Elaboració de l'enquesta i l'entrevista. • Valoració dels resultats de l'enquesta: estadística. • Classificació i redacció del dossier i de la presentació de diapositives.
<p>OBJECTIUS COMPETÈNCIES BÀSIQUES</p>	<p>OBJECTIUS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Millorar la capacitat d'expressió oral. • Incentivar l'interès per la lectura de textos literaris. • Millorar la capacitat d'expressió escrita. • Fomentar les tècniques per treballar el vocabulari. • Afavorir el treball de recerca i investigació. • Treballar la literatura des d'una òptica pluridisciplinària. • Potenciar la competència informacional. • Crear un esperit crític envers els recursos obtinguts a la xarxa. • Afavorir la utilització de les noves tecnologies informàtiques i audiovisuals. • Incentivar la competència artística. • Fomentar el treball cooperatiu. 	<p>COMPETÈNCIES BÀSIQUES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lingüística • Matemàtica (estadístiques) • Artística i cultural • Tractament de la informació i competència digital • Aprendre a aprendre • Autonomia i iniciativa personal • Social i ciutadana
<p>TEMPORITZACIÓ</p>	<p>Atès que prèviament s'haurà treballat a classe, amb periodicitat regular, tot el procés d'elaboració d'un projecte de recerca, partirem del moment en què s'ha de dur a terme el projecte de recerca pròpiament dit. Les sessions seran de 4-5 hores, segons el dia i l'activitat concreta: treball de camp, realització de fotografies i altre material audiovisual, treball individual, treball cooperatiu, etc.</p>	

	<p>Sessió 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribució dels grups • Desenvolupament de l'apartat "Investiguem i pensem". <p>Sessió 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura de textos. • Comentari sobre les diferències i semblances. • Anàlisi de diferents aspectes dels textos. • Elaboració del mapa conceptual. • Elaboració de l'enquesta. 	<p>Sessió 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redacció del text descriptiu i dels comentaris • Selecció de les imatges i pintures • Pujada al bloc d'aula dels comentaris sobre els textos i les imatges. • Realització de l'enquesta i l'entrevista. <p>Sessió 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buidatge, transcripció i valoració de l'enquesta i l'entrevista. <p>Sessió 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentació del dossier i del power point.
<p>CRITERIS D'AVUACIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitat del treball individual escrit: vocabulari, coherència i cohesió. • Qualitat de la lectura en veu alta: entonació, ritme • Utilització adient de les fonts d'informació. • Interès en la recerca i organització de material. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisició d'habilitat en l'ús dels recursos digitals. • Capacitat de selecció de textos i altre material. • El treball cooperatiu. • Creativitat i originalitat.
<p>RECURSOS (materials, humans, externs, aules)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Llibres dels altres autors dels quals s'hagi treballat textos sobre les festes d'estiu (biblioteca escolar, biblioteca municipal, biblioteques particulars). • Arxius de la ciutat/localitat. • Llibres i àlbums fotogràfics sobre tradicions festives d'estiu. • Informació sobre els menjars relacionats amb les festes. • Informació obtinguda d'experts (historiador). • Espai per a la presentació dels resultats de la recerca (aula amb ordinador i canó). 	
<p>OBSERVACIONS I PROPOSTES</p>	<p>Cal anotar qualsevol dada que pugui afavorir una millor resolució de les activitats o qualsevol proposta que vagi sorgint en el decurs del seu desenvolupament i que en beneficiï el resultat.</p>	

Text 1: Josep Pla (1965): *Dietari*.

20 JULIOL

Santa Margarida, festa major de Palafrugell. Una altra més. Com passa la vida! Dia d'estiu, agradable, però a la tarda gropeja. Després apareix la família: els Frank, els Vila, Paco i la nena, la Sra. Gladys. Llarga conversa, Se'n van a quarts de nou i els Vila em porten a Palafrugell Restaurant Reig, molt ple. Llarga conversa amb Ganiguer i senyora. Després menjo mitja llagosta amb els Vila i Paco. Se'n van. Vaig a Plaça Nova. Les sardanes han acabat. El soroll de les orquestres. No s'hi pot estar. Tertúlia amb Alsius i senyora, un moment amb Gich i després Quimet Caló. Torno a peu. Les quatre. Treballo.

21 JULIOL

Segon dia de la festa. Dia magnífic. Passo una gran part de la tarda treballant sobre el «París». Avançat una mica –no gaire, desgraciadament. Pugen, un moment, Frank i Maria, que vénen de la Bisbal. Solitud completa. Teresa ha anat a la festa i els de baix també –excepte el noi gran. A les deu em faig un revoltillo de dos ous, tomàquet i carbassó, que resulta excel·lent. Vaig al llit a quarts de dotze. Delícia de no haver anat enlloc en tot el dia. Em sento bé però vell. Obsessió d'A. Treballo a la nit amb un cert resultat. Llegeixo.

22 JULIOL

Darrer dia de la festa major. A la tarda no faig res. Vaig a la vila a peu, a les set. Molt bon dia. Molt de trànsit. A Plaça Nova. Sento una sardana. Trobo Lloses i acompanyo a ell i la seva família a Pals i la platja. Sopo a can Miquel. Una mica de llagosta. Carta a Baltasar Porcel. Martinell. Facundo. Anem a plaça. Les sardanes. La taula del fiscorn. Toquen la «Santa Espina» les dues orquestres. Gran èxit. Aplaudiments. Després torno a casa a peu. A la tarda he fet un article per al «Correo»; al vespre un per a «Destino». Llegeixo. Em costa molt dormir. A primeres del matí, vent de garbí. Fa un estiu molt estrany.

Josep Pla (1965): *Dietari*. Destino: Barcelona.

<http://literaturaicuinamediterrania.blogspot.com/search/label/Festes%20d%27estiu>

Text 2: Josep Gironès (2008): *La Cabana*.

La Càndia estava pletòrica i ens distribuïa la feina amb aquella traça que hi tenia. Tot d'una, vam parar una gran taula a l'entrada, a força d'ajuntar-ne unes quantes de més petites, i vam cobrir-la amb tovalles blanques de fil. També es pararen altres taules al voltant de la primera i principal. A sobre hi vam posar safates i més safates de coques de tota mena; ametlles i avellanes torrades; melons tallats i oberts com si fossin margarides; síndries tallades per meitats i obertes voluptuosament; préssecs frescos i confitats, prunes i albercocs assecats, i la gran novetat d'aquell any: cacaus torrats. Mai no se n'havien vist, al poble! Per beure, uns quants porrons de vi fort, d'aquell que tan agrada als homes; vi ranci, moscatell i mistela, per a les dones; i unes quantes gasoses portades expressament de Móra, que anaven destinades als xiquets i xiquetes convidats. Cada taula disposava del seu centre floral, especialment la taula principal, on roses de diversos colors comprades a Reys semblaven sortir de les branques d'esperguera que actuaven de base. Realment, tot feia molt de goig. La senyora Amanda s'hi volia lluir i em penso que ho aconseguí.

Josep Gironès (2008): *La Cabana*. Cossetània Edicions: Valls.
<http://literaturaicuinadelacossetania.blogspot.com/2011/07/festes-la-fatarella.html>

TEMA 14: LES FESTES D'HIVERN. I: NADAL



GOES, Hugo van der
Adorazione dei pastori (1476-1478)
Galleria degli Uffizi, Firenze
Concessione del Ministero per i Beni e le Attività Culturali.

FITXA 14: LES FESTES D'HIVERN. I: NADAL

Nivell/Curs: 4t d'ESO

Concreció pedagògica: Projecte de recerca

PARTIM DE: Text 1 / Text 2



IMATGE 1:
GOES, Hugo van der
Adorazione del pastori (1476-
1478)
Galleria degli Uffizi, Firenze

TEXT 1:

Les nits de Nadal, la Judit portava les olles plenes de brou a la galeria. Les olles no cabien dins de la nevera, eren tan grosses, i la Judit posava draps de cuina en lloc de tapadores, així s'hi mantenia la temperatura. El brou que feia la Judit era greixós i els galets tenien un tel, si els deixaves refredar. A casa dels Miralpeix hi anava una colla per les festes. [...]

Era aquella època un temps trist, gelat. Un temps quiet, sense repòs, i la Judit buscava la felicitat amb poques coses. Per això, en Joan i la Judit estaven contents quan venia Nadal. En Joan, sobretot, somreia quan veia la Judit que tornava cansada de regirar botigues i sense saber el menjar que faria. Anava a la Boqueria i a les xarcuteries més bones de Barcelona, preguntava a les Mantequerías Leonesas les darreres novetats i encarregava a can Prats i Fatjó les neules i els torrons. Arribava el Nadal i la Judit feia les olles tan grosses de brou, i els fiambres, i parava la taula ajudada per l'Encarna i la Maria, la minyona que es posà malalta i anà a morir de vella a l'hospital de Sant Josep. Paraven la taula com un ritus. Col·locaven les tovalles de lagarterana ben tibants, com un llençol, i la Judit hi passava les mans per allisar-les. [...]

TEXT 1:

Això del Toni va ser just després que la mare hagués portat a taula la plata amb els torrons i les neules. Havíem menjat la sopa de galets, la carn d'olla i el pollastre farcit, i, de cop, com si fos la cosa més normal del món, el cap del meu germà es va decantar cap endavant, molt a poc a poc, fins a clavar la cara al plat de torrons. Els pares es van quedar glaçats. Només tocar-los s'haurien esquarterat en mil bocins. [...] Lo mercat d'avui és pobre, és migrat, no es veu córrer la moneda com allavors i és perquè la comarca està arruïnada i lo que ha contribuït a la seva ruïna és per mi lo que ja he dit: lo ferrocarril, l'emblema del progrés. Lo mercat de la farina ha desaparegut per complert, continuant los demés però amb vida raquítica, lo que fa la pobresa dels petits industrials que tenen establiments. (Dins la sèrie "Costums típiques de Reus", publicada a Lo Somatent el 1899)

MÚSICA

Sanjosex (2007): "Polvorons amb mel" del disc Temps i rellotge. <http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/2011/07/polvorons-amb-mel.html>

Manel (2010): «Un camell d'Orient», Llibre-disc, Estrella Polar: <http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/2011/07/un-camell-dorient.html>

FONTS D'INFORMACIÓ

Text 1: Montserrat Roig (1993). El temps de les cireres, Barcelona, Edicions 62. <http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/2011/07/emi-yanez-2005.html>

Text 2: Quim Monzó (2001): "El meu germà", dins de El millor dels mons. Quadern Crema: Barcelona. <http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/2011/07/quim-monzoel-dinar-de-nadal-el-meu.html>

<p>INVESTIGUEM I PENSEM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De què parlen els dos textos? I la imatge? • De què parlen les cançons? • Quina informació prèvia en tenim? 	<ul style="list-style-type: none"> • Fixem-nos en les referències temporals que hi ha. Anotem-les. • Fem una llista amb els productes que s'hi esmenten i s'hi veuen.
<p>TREBALLEM</p>	<p>Llengua oral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura del text en veu alta, incidint en la puntuació i l'entonació. • Lectura de altres textos sobre els temes plantejats. • Intercanvi d'opinions a partir dels textos i les imatges. • Intercanvi d'opinions sobre les funcions de les diferents festes d'hivern a la Mediterrània i la seva relació amb altres cultures. <p>Llengua escrita (textos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborem camps semàntics: paraments, menjars, activitats festives... i fem-ne glossaris específics. • Redactem textos descriptius sobre els temes dels textos. • Redactem comentaris lliures, relacionant-hi textos i imatges. • Redactem textos descriptius i fem comentaris de les imatges i textos relacionats amb La Nativitat, el Nadal, bodegons, banquets. • Redactem receptes culinàries del Nadal. • Redactem textos expositius sobre les festes d'hivern a la Mediterrània i la seva relació amb altres cultures. • Redactem textos argumentatius sobre la funció de les festes d'hivern, i, en concret, sobre les festes nadalenques. • Elaborem un dossier amb tota la informació i les conclusions reflectides en les entrades al bloc. 	<p>TIC/TAC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fem un bloc per a recollir les activitats desenvolupades. • Seleccionem fragments dels textos i altres relacionats amb el Nadal, cerquem una il·lustració idònia i fem un breu comentari explicant el perquè de l'elecció. • Cerquem fotografies i pintures al voltant de les temàtiques dels textos i les pugem al bloc amb comentaris: • Àpats nadalencs o qualsevol tipus de banquet: els relacionem amb les festes corresponents. • Bodegons amb els menjars del Nadal: descripció i comentari. • La Nativitat: parlem del quadre i en descrivim l'escena. • Preparem un presentació per a cadascun dels temes. • Elaborem un power point sobre les festes d'hivern a la Mediterrània i la seva relació amb altres cultures. <p>Altres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recollim informació sobre els autors i la seva obra. • Consultem diferents fonts d'informació sobre les festes d'hivern i, en concret, sobre el Nadal. • Relacionem les festes del Nadal amb altres festes semblants d'altres cultures. • Recollim receptes tradicionals familiars nadalencs i fem-ne un receptari. • Entrevistem un sociòleg sobre la funció de les festes.

ACTIVITATS	<p>ACTIVITATS INDIVIDUALS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recerca d'informació. • Treball sobre el vocabulari. • Anàlisi dels textos. • Redacció de textos descriptius, expositius i argumentatius. • Recull de receptes nadalenques. • Recerca de material gràfic i bibliogràfic. • Activitat al bloc. 	<p>ACTIVITATS COOPERATIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrast de dades obtingudes. • Selecció del material gràfic i bibliogràfic. • Elaboració d'un esquema per a la recoll de receptes nadalenques. • Elaboració del receptari, de la presentació Picassa i del power point sobre les festes d'hivern. • Elaboració de l'entrevista. • Classificació i redacció del dossier i de les presentacions digitals.
OBJECTIUS COMPETÈNCIES BÀSIQUES	<p>OBJECTIUS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Millorar la capacitat d'expressió oral. • Incentivar l'interès per la lectura de textos literaris. • Millorar la capacitat d'expressió escrita. • Fomentar les tècniques per treballar el vocabulari. • Afavorir el treball de recerca i investigació. • Treballar la literatura des d'una òptica pluridisciplinària. • Potenciar la competència informacional. • Crear un esperit crític envers els recursos obtinguts a la xarxa. • Afavorir la utilització de les noves tecnologies informàtiques i audiovisuals. • Incentivar la competència artística. • Fomentar el treball cooperatiu. 	<p>COMPETÈNCIES BÀSIQUES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lingüística • Artística i cultural • Tractament de la informació i competència digital • Aprendre a aprendre • Autonomia i iniciativa personal • Social i ciutadana
TEMPORITZACIÓ	<p>En primer lloc s'ha de treballar tot el procés d'elaboració d'un projecte de recerca. Les sessions seran de 4-5 hores, segons el dia i l'activitat concreta: treball de camp, realització de fotografies i altre material audiovisual, treball individual, treball cooperatiu, etc.</p>	

	<p>Sessió 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribució dels grups. • Desenvolupament de l'apartat "Investiguem i pensem". <p>Sessió 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura de textos. • Comentari sobre les diferències i semblances. • Anàlisi de diferents aspectes dels textos. • Elaboració dels camps semàntics i glossaris. • Elaboració de l'entrevista. 	<p>Sessió 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redacció dels textos descriptius i dels comentaris. Selecció de les imatges i pintures. • Pujada al bloc d'aula dels comentaris. • Realització de l'enquesta i l'entrevista. <p>Sessió 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realització de les presentacions digitals. • Elaboració del receptari. • Buidatge, transcripció i valoració de l'entrevista. <p>Sessió 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exposició del dossier, presentacions digitals i receptari.
<p>CRITERIS D'AVUACIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitat del treball individual escrit: vocabulari, coherència i cohesió. • Qualitat de la lectura en veu alta: entonació, ritme. • Utilització adient de les fonts d'informació. • Interès en la recerca i organització de material. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisició d'habilitat en l'ús dels recursos digitals. • Capacitat de selecció de textos i altre material. • El treball cooperatiu. • Capacitat crítica i creativitat i originalitat.
<p>RECURSOS (materials, humans, externs, aules)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Llibres dels altres autors dels quals s'hagi treballat textos sobre les festes d'hivern, el Nadal, La Nativitat, bodegons (biblioteca escolar, biblioteca municipal, biblioteques particulars). • Llibres i àlbums sobre pintures de La Nativitat, bodegons, o qualsevol altre que tracti de banquets (L'últim sopar, festes al camp, cerimònies religioses o profanes, festes d'hivern...). • Informació sobre les festes d'hivern a la Mediterrània i la seva relació amb altres cultures. • Informació obtinguda d'experts (sociòleg). 	<ul style="list-style-type: none"> • Espai per a la presentació dels resultats de la recerca (aula amb ordinador i canó). • Altres textos del bloc: Mil maneres de fer l'escudella: http://literaturaicuinaediterrania.blogspot.com/2011/07/mil-maneres-de-fer-escudella.html • Tots Sants i Difunts: festes de començament de l'hivern: http://bib.cervantesvirtual.com/historia/th/tots_sants.shtml • Festes d'Hivern [del 22 de desembre al 21 de març]: http://www.festes.org/hivern/index.html
<p>OBSERVACIONS I PROPOSTES</p>	<p>Cal anotar qualsevol dada que pugui afavorir una millor resolució de les activitats o qualsevol proposta que vagi sorgint en el decurs del seu desenvolupament i que en beneficiï el resultat.</p>	

Text 1: Montserrat Roig (1993): *El temps de les cireres.*

Les nits de Nadal, la Judit portava les olles plenes de brou a la galeria. Les olles no cabien dins de la nevera, eren tan grosses, i la Judit posava draps de cuina en lloc de tapadores, així s'hi mantenia la temperatura. El brou que feia la Judit era greixós i els galets tenien un tel, si els deixaves refredar. A casa dels Miralpeix hi anava una colla per les festes. Eren ells cinc –encara no havia mort en Pere, el germà petit-, la Patrícia i l'Esteve –per Sant Esteve anaven tots a casa dels Miràngels-, l'oncle Joan Antoni, pobre, tan envellit, la tia Engràcia, que feia catúfols, i l'Engràcia petita. (...) Cada Nadal, la Judit tocava el piano, la Natàlia li girava els fulls, l'Esteve llegia un poema, l'Engràcia cantava "A Aragó hi ha una dama / més bonica que un sol d'or...", mentre la seva mare feia capcinades a la vora del braser, i la Patrícia cantava cuplets, bufada de xampany. Seien tots al voltant de la taula i aplaudien els fiambres fets per la Judit i la Patrícia, el gall dindi farcit de tòfones i el rap amb salsa verda que semblava llangosta. Damunt de la taula parada amb les estovalles de lagarterana i la cristalleria, la Judit hi havia amagat un regal per a cadascú. Acabaven l'àpat amb les galtes enceses i una son molt dolça dins del cap. La nit de Nadal, en Joan Miralpeix llegia algun conte en català de les Pàgines Viscudes d'en Folch i Torres, a en Lluís i la Natàlia, mentre en Pere jugava amb el cavallet de cartró. Així s'acostumen al català, deia, i la Natàlia o en Lluís preguntaven, pare, què vol dir paó? Mentrestant, l'Encarna regirava el carbonet del braser amb la pala daurada perquè no s'apagués. En aquestes festes, en Joan Miralpeix explicava moltes coses als seus fills, era més alegre. Nosaltres som un petit país, deia, l'heu d'estimar, encara que us costi molt. L'Encarna, que aleshores només tenia vint-i-cinc anys, havia preparat el braser; hi havia encès uns llistonets i després els cobria amb carbonet o amb clova d'olives. No et gratis les mans, advertia la Judit a la Natàlia, que tenia les mans plenes de penellons. Feia molt de fred, durant aquells nadals, i sort en tenien, del braser. En Joan Miralpeix els acabava de llegir el conte i els tancava el llum, havien de dormir abans que els grans anessin a missa del gall. La Judit feia ella mateixa els fiambres de Nadal i hi feinejaven sense deixar entrar ningú, tret de les minyones. Quan els enllestien, cridaven la família perquè els admirassin i els col·locaven damunt de la taula com si fossin peces de museu. N'hi havia un que era llom farcit d'orella de porc, pit de gallina, carn picada de porc i de vedella barrejada amb tòfones, un altre que era un coll d'ànec farcit de carn picada, ou dur i tòfones, també hi havia carn freda farcida de pemil dolç i cansalada, rostida uns dies abans. Els col·locaven damunt d'unes safates de plata i cobertes amb tapets emmidonats. La família deia, oh, quin goig que fan! A la cuina, l'Encarna treia els plomissols i canons del gall dindi que havien matat a la carnisseria perquè li feia pena, això de matar els animals.

Era aquella època un temps trist, gelat. Un temps quiet, sense repòs, i la Judit buscava la felicitat amb poques coses. Per això, en Joan i la Judit estaven contents quan venia Nadal. En Joan, sobretot, somreia quan veia la Judit que tornava cansada de regirar botigues i sense saber el menjar que faria. Anava a la Boqueria i a les xarcuteries més bones de Barcelona, preguntava a les Mantequerías Leonesas les darreres novetats i encarregava a can Prats i Fatjó les neules i els torrons. Arribava el Nadal i la Judit feia les olles tan grosses de brou, i els fiambres, i parava la taula ajudada per l'Encarna i la Maria, la minyona que es posà malalta i anà a morir de vella a l'hospital de Sant Josep. Paraven la taula com un ritus. Col·locaven les tovalles de lagarterana ben tibants, com un llençol, i la Judit hi passava les mans per allisar-les. Col·locaven la coberteria de plata, cobert de peix, de carn, de postres i de cafè, les copes de cristall, la vaixela de porcellana amb un cérvol dibuixat, les fruïteres d'argenteria, rams de cireretes d'arboç i de vesc, i uns clavells vermells de ceràmica de la col·lecció de fetitxes de la Judit. La Judit tornava de missa del gall amb en Joan i ho guaitava tot: la taula parada, el brou que es refredava a la galeria, els fiambres ben lligats dins de les cassoles de la cuina, el gall dindi a mig coure, el braser que tot just s'apagava... Anava a la cambra on dormia la Natàlia i li feia un petó, a la d'en Pere i un petó, pobret, deia, perquè en Pere era mongòlic, a la d'en Lluís, un altre petó. Després entrava al saló dels paravents i mirava els fetitxes. Quina quietud, deia.

Text 2: Quim Monzó (2001): "El meu germà", dins *El millor dels mons*.

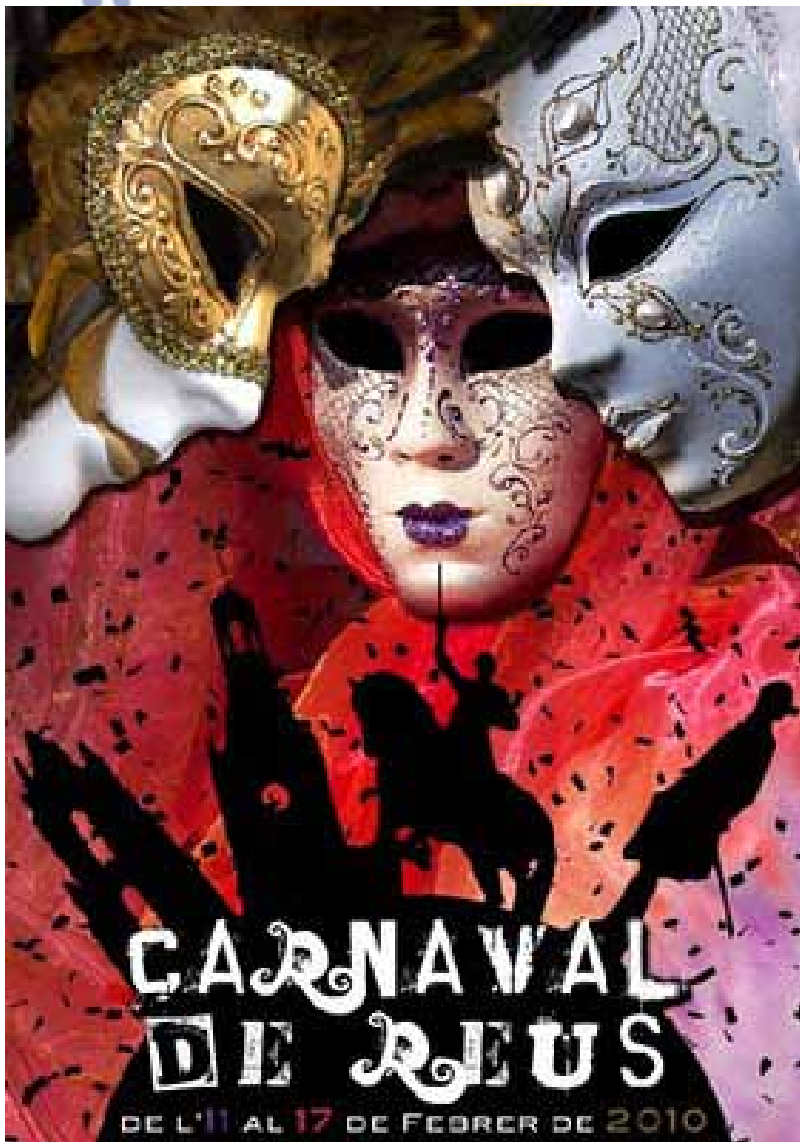
Un migdia de Nadal, en ple dinar i sense que cap malaltia o avís previ —ni que fos petit i discret— ens hagués permès sospitar cap problema de salut, el meu germà es va morir. No havia estat mai un nou gaire actiu —es marejava sovint, i no li agradava jugar a futbol ni emborratxar-se amb els companys quan anàvem al restaurant xinu que no acaba d'anar bé. Per això els pares es van quedar en un estat de xoc tal que no acabaven d'entendre què passava en realitat. En el fons suposo que no volien entendre-ho, perquè si de debò haguessin volgut els hauria estat ben fàcil adonar-se'n: el Toni era ben mort, allà davant seu, i si no ho veien era perquè potser no podien permetre-s'ho. El pare treballava en una botiga de taxidèrmia de la plaça Reial; era un bon pare i un bon marit, no tenia cap vici, tret d'una enorme caixa de fusta amagada a l'armari, amb revistes de senyores despullades i amb l'entrecreix difuminat, tancada amb un cademat que el meu germà i jo obríem quan ens deixaven sols a casa. A les tardes, la mare portava la comptabilitat d'una petita empresa de construcció. No érem la foto de família feliç que surt als anuncis de cuines i frigorífics, però tampoc no ens ofegava la depressió. Vivíem al dia i no estalviàvem gaire perquè els nostres estudis i la hipoteca del pis devoraven tots dos sous. No anàvem mai al cine. Com a gran desembós setmanal, cada dissabte el pare comprava el diari esportiu per informar-se dels partits que s'avien de jugar aquell cap de setmana. Comprava el del dissabte perquè així tenia dos dies per llegir-lo de dalt a baix; comprar el diari del diumenge li semblava un dispendi exagerat si només tenia un dia per llegir-lo. El diumenge miràvem sempre el partit que feien per la tele, fos quin fos i encara que els equips ens caiguessin tan lluny que fins i tot ens costés situar-los al mapa. Quan em va arribar l'adolescència, els dissabtes i els diumenges la mare insistia que sortís amb amics; no volia que fos el que ella en deia «un nen de pis». «Tancat tot el dia a casa no tindrà mai amics, ni trobaràs cap noia que es casi amb tu.» El meu germà, dos anys més petit que jo, reia; li feia gràcia allò de les noies i de casar-se. Jo m'estimava més quedar-me a casa, mirant amb el pare els partits de futbol de la tele.

Això del Toni va ser just després que la mare hagués portat a taula la plata amb els torrons i les neules. Havíem menjat la sopa de galets, la carn d'olla i el pollastre farcit, i, de cop, com si fos la cosa més normal del món, el cap del meu germà es va decantar cap endavant, molt a poc a poc, fins a clavar la cara al plat de torrons. Els pares es van quedar glaçats. Només tocar-los s'haurien esquerdat en mil bocins. Els vaig veure tan incapços de reaccionar que, en una crítica mil·lèsima de segon, vaig decidir fer, jo també, com si tampoc no me n'adonés. De fet no se'l miraven: miraven la taula, just davant seu, forçant la vista per no veure'l, tan indefensos que, perquè no patissin, almenys de moment, vaig passar la mà per l'esquena del Toni i, per dreçar-li el dors, el vaig estirar pel coll del jersei. Com que tota aquesta activitat necessitava una justificació que la fes mínimament versemblant, vaig agafar el tovalló i li vaig eixugar els llavis.

Quim Monzó (2001): "El meu germà" dins *El millor dels mons*. Quaderns Crema: Barcelona.

<http://www.visat.cat/traduccion-literatura-catalana/cat/fragments/91/14/0/2/prosa/quim-monzo.html>

TEMA 15: LES FESTES D'HIVERN. II: CARNAVAL I QUARESMA





Cartell del Carnestoltes
Reus (2010)



Emblema amb peixos (I-II dC)
Museu nacional romà, Roma.

FITXA 15: LES FESTES D'HIVERN. II: CARNAVAL I QUARESMA

<p>Nivell/Curs: 4t d'ESO</p>	<p>Concreció pedagògica: Projecte de recerca</p>	
<p>PARTIM DE: Text 1 / Text 2</p>  <p>IMATGE: Emblema amb peixos (I-II d C) Museu nacional romà, Roma.</p>  <p>IMATGE 2: Cartell del Carnestoltes Reus (2010)</p>	<p>TEXT 1: A l'Àtica, sobretot a la ciutat d'Atenes, se celebraven unes gran festes en honor a Dionís, amb cants i monòlegs acompanyats de música: sembla que les funcions de teatre van néixer precisament dels cants que es dedicaven al déu de la vinya, i que sempre explicaven una història. [...] Penges al pòrtic daurat del temple d'Afrodita, penjoll atapeït del suc de Dionís; ja la teva mare, la vinya, no t'abraçarà amb l'amable sament, ni et cobrirà amb pàmpols de nèctar.</p> <p>TEXT 1: Poti-poti. Peixupalo a l'olla. El Niu. Bacallà del frare. O amb mel. O a la manresana. Arròs de paraigüero. Bacallà al caliu. Truita de bacallà. ¿Escarola amb romesco? iCues de bacallà encebades!</p>	
<p>MÚSICA</p>	<p>Amaral (2000): "El mundo al revés", del disc Una pequeña parte del mundo. http://www.youtube.com/watch?v=7yEEh6FaS9g</p>	
<p>FONTS D'INFORMACIÓ</p>	<p>Text 1: Maria Àngels Anglada (2009): Relats de mitologia. Herois i déus . Proa: Barcelona. http://olipavi.blogspot.com/2010/12/dionis-i-ariadna.html</p>	<p>Text 2: Pròleg d'Ignasi Riera al llibre: Garcia i Fortuny, Josep (1995). La cuina del bacallà a Catalunya. Edicions La Magrana, Pèl i Ploma: Barcelona. http://blocs.xtec.cat/delaliteraturescuinesdelamediterrania/2010/07/23/poemes-esgraonats-al-bacalla/</p>

<p>INVESTIGUEM I PENSEM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De què parlen els dos textos? I les imatges? • Quina informació prèvia en tenim? • Fixem-nos en les referències locals que hi ha. Anotem-les. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quins productes s'hi esmenten? Quines tradicions apareixen? Com es descriuen? • Com es celebra el Carnaval a la localitat on vius? Quins àpats/ menjars especials es fan per les festes?
<p>TREBALLEM</p>	<p>Llengua oral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura del text en veu alta, incidint en la puntuació i l'entonació. • Lectura de altres textos sobre els temes plantejats. • Intercanvi d'opinions a partir dels textos i les imatges. • Intercanvi d'opinions sobre les funcions de les festes de Carnaval a la Mediterrània i la seva relació amb altres cultures. <p>Llengua escrita (textos):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborem camps semàntics: paraments, menjars, activitats festives... i fen-ne glossaris específics. • Redactem un glossari amb referències mitològiques de qualsevol cultura relacionades amb el Carnaval. • Recollim aforismes. • Redactem textos descriptius sobre els temes dels textos. • Fem un comentari, relacionant-hi textos i imatges. • Redactem receptes culinàries del Carnaval i Quaresma. • Escrivim textos expositius sobre el origen del Carnaval i la Quaresma a la Mediterrània i la seva relació amb altres cultures. • Redactem textos argumentatius sobre la funció de les festes de Carnaval i Quaresma. • Elaborem un dossier amb tota la informació i les conclusions reflectides en les entrades al bloc. 	<p>TIC/TAC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fem un bloc per a recollir les activitats desenvolupades. • Seleccionen fragments i il·lustracions relacionats amb el Carnaval i expliquem el perquè de l'elecció. • Cerquem cartells, fotografies i pintures relacionats amb els textos i les pugem al bloc amb comentaris: • Àpats de Carnaval i Quaresma. • Bodegons amb els menjars del Carnaval i la Quaresma: descripció i comentari. • Cartells de Carnaval de festes de la comarca.: parlem de les festes i en descrivim l'escena. • Preparem un presentació per a cadascun dels temes. • Elaborem un power point sobre les festes de Carnaval a la Mediterrània i la seva relació amb altres cultures. <p>Altres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recollim informació sobre els autors i la seva obra. • Consultem diferents fonts d'informació sobre el Carnaval. • Relacionem les festes del Carnaval i Quaresma amb altres festes semblants d'altres cultures. • Recollim receptes familiars i en fem un receptari. • Fem un glossari amb els aforismes recollits • Busquem cartells de Carnaval i elaborem un power point. • Entrevistem un personatge implicat en l'organització del Carnaval de la teva localitat. • Entrevistem un sociòleg sobre la funció de les festes.

<p>ACTIVITATS</p>	<p>ACTIVITATS INDIVIDUALS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recerca d'informació. • Treball sobre el vocabulari i el glossari. • Anàlisi dels textos. • Redacció de textos descriptius, expositius i argumentatius. • Recull de receptes de Carnaval i Quaresma. • Recerca de material gràfic i bibliogràfic. • Activitats al bloc. 	<p>ACTIVITATS COOPERATIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrast de dades obtingudes. • Selecció del material gràfic i bibliogràfic. • Elaboració d'un esquema per al recull de receptes de Carnaval i Quaresma. • Elaboració del receptari, de les presentacions digitals. • Elaboració de les entrevistes. • Classificació i redacció del dossier i de les presentacions digitals.
<p>OBJECTIUS COMPETÈNCIES BÀSIQUES</p>	<p>OBJECTIUS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Millorar la capacitat d'expressió oral. • Incentivar l'interès per la lectura de textos literaris. • Millorar la capacitat d'expressió escrita. • Fomentar les tècniques per treballar el vocabulari. • Afavorir el treball de recerca i investigació. • Treballar la literatura des d'una òptica pluridisciplinària. • Potenciar la competència informacional. • Crear un esperit crític envers els recursos obtinguts a la xarxa. • Afavorir la utilització de les noves tecnologies informàtiques i audiovisuals. • Incentivar la competència artística. • Fomentar el treball cooperatiu. 	<p>COMPETÈNCIES BÀSIQUES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lingüística • Matemàtica (estadístiques) • Artística i cultural • Tractament de la informació i competència digital • Aprendre a aprendre • Autonomia i iniciativa personal • Social i ciutadana
<p>TEMPORITZACIÓ</p>	<p>En primer lloc s'ha de treballar tot el procés d'elaboració d'un projecte de recerca. Les sessions seran de 4-5 hores, segons el dia i l'activitat concreta: treball de camp, realització de fotografies i altre material audiovisual, treball individual, treball cooperatiu, etc.</p>	

	<p>Sessió 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribució dels grups. • Desenvolupament de l'apartat "Investiguem i pensem". <p>Sessió 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura de textos. • Comentari sobre les diferències i semblances. • Anàlisi de diferents aspectes dels textos. • Elaboració dels camps semàntics i glossaris. • Elaboració de les entrevistes. 	<p>Sessió 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pujada al bloc d'aula de comentaris. • Realització de les entrevistes. <p>Sessió 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realització de les presentacions digitals. • Elaboració del receptari i del glossari. • Buidatge, transcripció i valoració de les entrevistes. <p>Sessió 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exposició del dossier, presentacions digitals i receptari.
<p>CRITERIS D'AVUACIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitat del treball individual escrit: vocabulari, coherència i cohesió. • Qualitat de la lectura en veu alta: entonació, ritme • Utilització adient de les fonts d'informació • Interès en la recerca i organització de material 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisició d'habilitat en l'ús dels recursos digitals • Capacitat de selecció de textos i altre material • El treball cooperatiu. • Capacitat crítica i creativitat i originalitat.
<p>RECURSOS (materials, humans, externs, aules)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Llibres dels altres autors dels quals s'hagi treballat textos sobre les festes de Carnaval i Quaresma (biblioteca escolar, biblioteca municipal, biblioteques particulars). • Llibres i àlbums de pintures del Carnaval (bodegons, festes, cerimònies religioses o profanes...). • Informació sobre les festes de Carnaval a la Mediterrània. Informació obtinguda d'experts (sociòleg). • Espai per a la presentació dels resultats de la recerca (aula amb ordinador i canó). • Altre material sobre la Quaresma: http://delaliteraturaalescuines.blogspot.com/search/label/Bacall%C3%A0 	
<p>OBSERVACIONS I PROPOSTES</p>	<p>Cal anotar qualsevol dada que pugui afavorir una millor resolució de les activitats o qualsevol proposta que vagi sorgint en el decurs del seu desenvolupament i que en beneficiï el resultat.</p>	

Text 1: Maria Àngels Anglada (2009): *Relats de mitologia. Herois i déus.*

Hi ha una òpera molt bonica del compositor Richard Strauss que es diu Ariadna a Naxos.

Ariadna era una princesa bellíssima -abans totes les princeses eren maques- filla del rei de Creta. Va ajudar Teseu, un gran heroi, a salvar-se d'un laberint perillós donant-li un cabdell de fil per poder trobar la sortida: d'aquí ve la dita "el fil d'Ariadna". Però això us ho explicaré amb més detall en una altra ocasió.

Avui ens interessen les relacions de la princesa amb el déu alegre i encisador. Heus aquí que Teseu, ingrati, va abandonar la seva salvadora en una illa molt bonica, però llavors força solitària, l'illa de Naxos. Es troba al mig del mar Egeu, en el conjunt d'illes assolellades que fan com una sardana al mar i s'anomenen les Cíclades. Ariadna, que havia baixat amb Teseu i els seus companys a Naxos, s'havia adormit sota un arbre, i quan es va despertar, per Zeus!, tothom se n'havia anat. Pobra Ariadna! Que trista i espantada es va quedar! I això que Naxos és una illa molt bonica, però a ella no li va semblar pas un lloc acollidor.

Només veia altes roques, pedreres de marbre blanc, cap presència humana. I encara no hi havia vinyes, que ara verdegem arreu. És natural que no hi hagués vinya: el déu Dionís no hi havia arribat, i justament hi va desembarcar el mateix dia que la pobra Ariadna es despertava tota plorosa. Ariadna era preciosa, Dionís se'n va enamorar i la va fer la seva muller: així es van acabar els planys de la princesa de Creta. I les vinyes rialleres van fer companyia a les oliveredes de Naxos. Hi ha alguns poetes antics, però, que creuen que Ariadna va ser conduïda a dalt de l'Olimp, convertida en una divinitat. Tot pot ser...

Dionís era molt estimat pel seu pare Zeus, i els qui s'oposaven al seu culte eren castigats i acabaven d'una manera tràgica. Hi va haver un príncep que va fer arrencar els ceps, i Zeus el va colpir amb la ceguesa; també un rei, Penteu, va morir violentament perquè s'havia negat a venerar el déu del vi. Les dones dedicades al culte de Dionís o Bacus eren anomenades Bacants i en diades especials vagaven pels boscos, de nit, i ballaven cobertes amb pells i a la claror d'unes torxes, unides amb la naturalesa silvestre, sense normes ni límits.

A l'Àtica, sobretot a la ciutat d'Atenes, se celebraven unes gran festes en honor a Dionís, amb cants i monòlegs acompanyats de música: sembla que les funcions de teatre van néixer precisament dels cants que es dedicaven al déu de la vinya, i que sempre explicaven una història. Per això els actors de teatre el tenien com a protector, i també a Delfos el consideraven tan venerable com Apol·lo i les Muses gracioses: l'harmonia d'Apol·lo i l'alegria esbojarrada es completaven. Una poetessa que es deia Mero va dedicar aquest poema tan curt com ben fet a la vinya i al raïm, recordant el seu déu:

Penges al pòrtic daurat
del temple d'Afrodita,
penjoll atapeït del suc de Dionís;
ja la teva mare, la vinya, no
t'abraçarà amb l'amable
sarment, ni et cobrirà
amb pàmpols de nèctar.

Maria Àngels Anglada (2009): *Relats de mitologia. Herois i déus.* Proa: Barcelona.
<http://olipavi.blogspot.com/2010/12/dionis-i-ariadna.html>

Text 2: Pròleg d'Ignasi Riera (1995) a *La cuina del bacallà a Catalunya*.

Cada comarca de Catalunya té les seves receptes de bacallà. Algunes en tenen de peixopalo, que només la ignorància ens pot fer pensar que es tracta d'una bèstia diferent. La cultura del bacallà comporta la cultura de l'oli d'oliva, dels alls, del julivert, de l'aigua dolça, dels pebres vermells, de la llet. És a dir: el bacallà s'acaba convertint en una referència central de tota cuina digna.

En tot cas, el receptari de l'original que tinc al damunt de la taula, de Josep Garcia i Fortuny, em suggereix tres poemes esgraonats, fent ús exclusiu d'algunes de les receptes que proposa. Heu-los aquí:

1.

¿Tripes de bacallà encebades?

Mandonguilles, croquetes, xató de Vilanova,
Bacallà amb sèpies, carxofes, cigrons i ous durs.

2.

Poti-poti. Peixupalo a l'olla. El Niu.

Bacallà del frare. O amb mel. O a la manresana.

Arròs de paraigüero.

Bacallà al caliu.

Truita de bacallà.

¿Escarola amb romesco?

¿Cues de bacallà encebades! 3.

Penca de bacallà a la provençal.

Milfulles de brandada i pasta fresca.

Suquet. Suquillo. Bacallà amb surenys.

Mossos de patata farcits de bacallà.

Amb mostassa de gra.

Confitat, amb favetes del temps.

I una amanida de bacallà marinada amb fonoll marí.

Pròleg d'Ignasi Riera al llibre de Garcia i Fortuny, Josep (1995): *La cuina del bacallà a Catalunya*. Edicions La Magrana, Pèl i Ploma: Barcelona.

<http://blocs.xtec.cat/delaliteraturescuinesdelamediterrania/2010/07/23/poemes-esgraonats-al-bacalla/>