

LA NOSTRA CUINA

Benvolgudes famílies,

Sou coneixedores de la importància que donem al'espai i els moments dels àpats dins de la nostra Escola Bressol. Els àpats entesos com a un global de diversos aspectes:
Gaudir dels àpats en un ambient de tranquil·litat i calidesa.

- La importància d'uns bons hàbits alimentaris, on la base és la varietat d'aliments sumat a la nostra cultura culinària.
- Una cuina sense olis ni greixos addicionals, on la majoria d'aliments es fan al forn de vapor.
- Els bons hàbits d'higiene que acompanyen els àpats: rentar mans abans de menjar, seure de forma correcta a les cadires mentre mengem, aprendre a menjar a poc a poc, esforçar-nos a tastar tots els aliments que se'ns ofereixen, rentar mans i cares després de menjar, .
- Els hàbits genèrics de tot procés educatiu: aprendre
- A esperar el torn, compartir, ser polits a l'hora de menjar, agafar autonomia mica en mica (aprendre a menjar sols/es, a endreçar els pitets,....)
- Passar una bona estona abans (parant taula, mirant el menú del dia,...), durant (gaudint de l'àpat) i després (neteja, descans,) dels àpats.



- Potenciar hàbits saludables, com la ingesta de fruita al Taller de Fruita, les postres i els berenars.
- Aprofitar el luxe de tenir cuina pròpia i cuinera a l'escola bressol, que ens permet adaptar al màxim les necessitats dels infants en relació als àpats.
- Any rere any, intentem esforçar-nos per introduir nous productes que millorin la qualitat dels aliments que servim a l'Escola Bressol.



Creiem important que sigueu coneixedors dels productes que mengem a l'Escola, i per tant, us passem un breu resum de l'origen dels nostres productes ecològics i de proximitat que ens garanteixen que son obtinguts sense la utilització de productes químics, d' aquesta manera prenem consciència que l'aliment que consumim s'ha obtingut d'una manera natural i que ens garanteixen que aquests han estat obtinguts d'agricultura ecològica, tractant-se d'aliments saludables i que han estat sotmesos a un sistema de control durant tot el procés de producció i elaboració, seguint la normativa de la UE i CCPAE.



La Magalla

“ Projecte agroecològic i cooperatiu del Maresme i el Vallès que treballa per promoure la sobirania alimentaria, el relleu generacional al camp, la recuperació de varietats tradicionals d'horta i per un món rural viu. L'objectiu principal és poder viure dignament de la producció de verdura de temporada i ecològica.

Actualment, La Magalla és una cooperativa de treball associat formada per en Camil i l'Alfred, dos pagesos que ja fa anys que aposten per l'agroecologia i la sobirania alimentaria. La cooperativa és un espai obert

i dinàmic que anirà creixent amb nous projectes que ja estan en marxa. La majoria dels camps que es treballen estan situats al municipi de Cabrera de Mar i Vilanova del Vallès, on es fan cultius més específics com el calçot o el moniato.

Tota la producció es ven directament al consumidor, buscant crear una xarxa local que ajudi a fer viable el projecte de La Magalla. No es vol parlar de clients ni de consumidors sinó de coproductors per què l'alimentació és cosa de tots i totes i per a tots i totes.”



La Pasta, l'arròs i els llegums: Ecoplans LLuçanès (Blanes, Girona) amb certificatecològic per CCPAE.

“Ecoplans, ens posa a la nostre disposició un ampli ventall de productes ecològics amb una qualitat garantida.

Tots els productes ecològics garanteixen que aquesta han estat obtinguts d'agricultura i ramaderia ecològica, tractant-se d'aliments saludables i que han estat sotmesos a un sistema de control durant tot el procés de producció i elaboració, seguint la normativa de la UE i amb el segell de la CCPAE.”



El iogurt i el formatge i la llet: La Selvatana (La Selva, Girona) amb certificat ecològic per CCPAE

“La Selvatana és una granja familiar de llet ecològica. Cultivem 80 hectàrees per alimentar les vaques naturalment, sense herbicides ni pesticides. Som respectuosos amb la terra, els animals i les persones. Fem 1.500 litres de

llet diaris de la millor qualitat i la pasteuritzem i en fem iogurts al nostre obrador. La nostra llet no té residus: no fem servir hormones i les vaques es mediquen en cas de molta necessitat. L'accés lliure a pastures fa que la llet contingui més àcids grassos omega. Biogust és el nom del nostre iogurt, fet amb llet fresca i sense espessants.”



La Carn: Xarcuteria Subirats S.A. (Santa Perpètua de Mogoda, BCN)

“Cap el 1926 en Jaume Subirats i la seva muller Maria van obrir una botiga on venien els productes del seu hort: Ca la Marieta.....uns anys més tard van introduir la fruita i altres queviures.....el 1944 la carn de porc va entrar a forma part el què serà fins avui l'objectiu principal del seu negoci.



Van començar a treballar en l'elaboració de tot tipus d'embotits artesans elaborats amb carn de porc. Producció que més endavant s'ha anat diversificant i traslladant a altres punts del territori.



La carn de vedella va entrar pocs anys després i també ha tingut un paper molt important. I ara, fa pocs anys han incorporat el xai i cabrit a la seva oferta de productes frescos. I estan ampliant la seva oferta de productes amb porc ibèric fresc i vedella de Galícia.

En definitiva, l'equip de l'escola bressol Els Cirerers, creu en una cuina ecològica i de proximitat per a que els nostres infants creixin sans i feliços.