

Una quincena de niños, de entre 5 a 18 años, algunos con **discapacidad visual** y otros con ceguera, han aprendido a elaborar arroz y galletas en la Escuela de Hostelería

Santa Marta, una escuela de vida con todos los sentidos

EÑE
Santa Marta de Tormes—La manos infantiles fueron las protagonistas de la cocina de la Escuela de Hostelería de Santa Marta por una mañana con un taller en el que una quincena de niños, de entre 5 a 18 años, algunos con discapacidad visual y otros con ceguera, pudieron aprender nociones básicas de cocina.

Al frente del taller, el cocinero Daniel Toranzo fue el encargado de guiar a los niños paso a paso tanto en el manejo de los ingredientes como en las elaboraciones. Los platos que prepararon, y luego degustaron fueron arroz mixto a banda con pollo, chipirones y gambas de primero y de postre cookies de chocolate con leche.

La iniciativa, que tuvo carácter familiar, reunió en la instalación municipal a participantes llegados desde Ávila, Zamora y Salamanca. Junto a cada niño acudió al menos un adulto y, para ellos, desde el Consistorio transtormesino se había preparado una visita por los museos del municipio.

La actividad que se ha desarrollado ahora, “estaba preparada para el 2020, pero la pandemia obli-



El cocinero Daniel Toranzo con los niños y los padres en el aula. FOTOS: EÑE

gó a posponerla”, relató el director de la Escuela de Hostelería José Luis García.

Desde la Escuela de Familias del Equipo de Atención Educativa a Personas con Discapacidad Visual y Ceguera de la ONCE, su responsable Susana Hernández indicó: “Con estas iniciativas se busca favorecer la autonomía en la mesa de niños con ceguera y baja visión. Queremos evitar la sobreprotección de la familias con los niños a la hora de comer, a la hora de vestirse y a la hora de desenvolverse, algo que van a necesitar en el futuro”.

Tal como indicaron los madres, Nuria Calvo y Mabel Vesilla, “supone también un punto de encuentro para las familias y distintas formas de ocio para los niños”.

A la cita no faltaron tampoco padres como Resti Gallego, llegado desde Zamora y el abulense Heraclio Calvo, cada uno con dos niños. “Sí tienen el gusanillo de la cocina y a mi hijo de 10 años le gusta preparar paella. También hacen los dos, de vez en cuando, de pinches en la cocina, por ejemplo ayudando a preparar otros platos como las albóndigas”, indicaron.

EN DATOS

3

→ La jornada de cocina desarrollada con los niños es “la tercera que se lleva a cabo en la Escuela municipal de Hostelería de Santa Marta con entidades sin ánimo de lucro”, relató la edil responsable del área, Chabela de la Torre. Los niños que participaron en la cita comenzaron por preparar la masa para las galletas de chocolate para poder hornearlas y luego pasaron a la elaboración del arroz de banda, todo supervisado por el jefe de cocina.

EL DETALLE



GORRO Y MANDIL PARA ENTRAR EN MATERIA

→ Los niños de entre 5 y 18 años, que participaron en el taller de cocina lucieron tanto gorro como mandil para ponerse manos a la obra como auténticos profesionales durante una mañana en la cocina de la Escuela de Hostelería de Santa Marta.

