

**III JORNADES DE CULTURA I
CUINA HISTÒRICA
IES GUILLEM COLOM
CASASNOVAS**

GRÈCIA CLÀSSICA

12 de gener de 2007

Horaris:

- En el primer esplai degustació gratuïta i visita de l'exposició (sols professors/es)
- De 11:15 h a 13:00h visita guiada per als alumnes

**Organitzen departaments de: Cultura Clàssica, Hoteleria,
Educació Plàstica i Música.**



Unitat didàctica :

Història de la gastronomia. Coneixement de la cultura i gastronomia de la Grècia Clàssica

Departament de Cultura Clàssica i Departament d'hoteleria (2CFC)

IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS



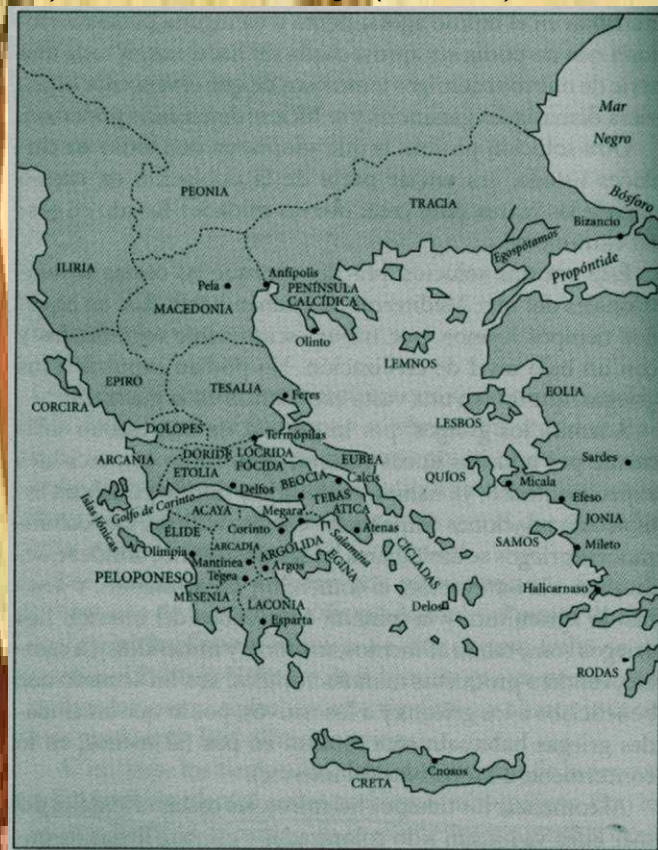
- **Temporalitat:** 12 períodes lectius. Primera Setmana del segon trimestre (del 8 al 12 de gener)
- **Objectius generals:**
 - o Conèixer l'origen de la cultura gastronòmica a través de l'estudi de les civilitzacions antigues.
 - o Conèixer els costums dels pobles de l'antiga Grècia, com a referents per a entendre la cultura gastronòmica d'avui dia.
 - o Conèixer els aliments, estris i sistemes de cocció que usaven a la Grècia Antiga, per a posteriorment aplicar-los dins la cuina i oferir un servei centrat en la cuina de la Grècia Clàssica.
 - o Col·laborar amb el departament de Llengües Clàssics en el muntatge i decoració del servei abans esmentat.
- **Objectius específics:**
 - o Conèixer el dia a dia dels habitants de la Grècia Clàssica.
 - o Elaborar una sèrie de plats usant, dins la mesura de lo possible, la matèria primera que s'usava aleshores
 - o Elaborar una sèrie de cartells i/o plafons informatius, sobre els diferents aspectes de la Grècia Clàssica
 - Edificis i estàncies.
 - Aliments i begudes
 - Tècniques de cocció i conservació.
- **Activitats:**
 - o Estudi de la cultura i costums de la Grècia clàssica.
 - o Realització d'uns cartells i/o plafons informatius amb text, dibuixos i fotografies sobre cuina i cultura de l'època.
 - o Realització d'un exercici final, pràctic i un d'escrit. On s'avaluaran els coneixements adquirits per l'alumne.
- **Criteris mínims d'avaluació:**
 - o Es puntuaran les diverses activitats de 1 a 10, havent d'aconseguir més d'un 5 per a obtenir una avaluació positiva.
 - o Realitzar correctament 2 elaboracions culinàries del ventall de plats que s'elaboraran aquest dia.
 - o Respondre correctament, almenys a un 50%, de les preguntes de l'activitat final proposada.
 - o Realització d'un cartell informatiu sobre la cultura de la Grècia clàssica, on és valorarà la tasca d'alumne, pel que fa al contingut i la presentació (50 % / 50%)
- **Recursos didàctics:**
 - o Material aportat pel professor.
 - o Aula taller de cuina aula taller de menjador
 - o Material, estris, maquinària i material fungible necessari del al desenvolupament de l'activitat.



HISTÒRIA DE LA GASTRONOMIA- Grècia . (Segles VI a IV a.c)

Guerres Mèdiques (500-479 a.C.) i l'arribada d'Alexandre Magne (336-323 a.C.)

La Grècia antiga era molt més extensa que l'actual, amb una geografia àrida i abrupte i oferia una vida de navegació, pesca i comerç. Grècia s'estenia per Sicília, sud d'Itàlia i llevant de la península ibèrica, i cap a l'est per Àsia menor. Tot aquest territori formava la anomenada "Magna Grècia.". El sistema de govern era per polis (ciutats) amb autogovern. Les dues polis més importants eren Esparta i Atenes, la primera aportava grans gerrers i la segona era un model de govern. De la cultura grega prové la fascinació per la ciència, la filosofia i la literatura.



Un poc d'introducció a les formes de cuina primitives

La història de la cuina és la història de la humanitat. No hi cap indicati que ens mostri com es va descobrir l'art culinari, però el que si resulta evident és que aquest fet estigué relacionat amb la conquesta del foc.

Probablement les primeres receptes de cuina, si aquest és el nom que es pot donar a un tros de carn torrat, foren fruit de la casualitat . Per ventura alguna tribu amb gana va trobar animals o tubercles calcinats pel foc i al provar-los descobriren un nom ventall de gust i textures. Ells no ho sabien però també era més sa consumir aliments cuits.

El descobriment d'aquesta cuina canvia el destí de l'home. Ja no es tornarien a patir els còlics provocats per consumir carn crua, les seves mandíbules, al no haver de mastegar tant perdrien part de les seves dents i això fer que hi hagués més espai al crani per a desenvolupar més el cervell, condició indispensable per a l'evolució humana.

També varen descobrir que els aliments cuits o fumats es conservaven més temps, així que ja no era necessari anar a buscar aliments cada dia. Això afegit a que per cuinar havien de necessitar estar en n mateix lloc mes temps de l'habitual, afavorí els primers assentament humans , passant d'ésser nòmades a sedentaris.



Parlem de la cuina de la Grècia Clàssica.

El període de la Història de Grècia comprés entre la fi de les Guerres Mèdiques (500-479 aC.) i l'arribada d'Alexandre Magne (336-323 aC.) s'ha denominat tradicionalment coma a Època Clàssica ja que durant aquest temps la cultura i el pensament grecs assoliren el seu màxim desenvolupament. L'arribada de l'imperi Romà absorbí tota aquesta cultura i la feu seva.

Els cuiners de la Grècia Clàssica tenien tanta fama com els filòsofs o els poetes. Realitzaven magnífiques preparacions amb ingredients propis i altres portats de les seves colònies comercials baix la supremacia d'Esparta i Atenes. Contaren amb refinats gourmets, però a la vegada eren sobris i senzills a l'hora de menjar; i sostenien que els menjars simples donaven tantes satisfaccions com els sumptuosos.

A Sibaris (actual Calàbria) , el refinament va arribar a la seva màxima expressió. Els Sibarites lliuraven patents als cuiners per a protegir les seves receptes. Aquesta ciutat fou destruïda en el segle VI aC.

EL PEIX:

El poble grec tenia una pesca rica i abundant, però consumien el peix de riu els rics o apoderats i el de mar sols era pres pel poble. La carpa era considerat un peix sagrat, i el més consumit era la tonyina, que la conservaven dins oli. També pescaven i comercialitzaven amb orades, sardines i molls, aquest darrer , era un dels peixos més apreciats a tot el mediterrani.. Pedaç o rèmol , congre, pop, moluscs i crustacis, completen la dieta de peix dels grecs. I dels grecs, com no, també ens han arribat varies tècniques de cuinar el peix : els grecs descobriren la tècnica de coure el peix dins llet o vi i el solien farcir amb formatge, bolets, ceba, etc. Cal dir, però, que el peix fresc sols era consumit pels pescadors i mariners, ja que els poble el solia consumir salat. Elaboraven una salsa amb base de peix salat anomenat "GAROS".

*Un plat heretat directament dels grecs i que trobam a alguns dels receptaris de cuina Mallorquina és la cassola de peix amb oli d'oliva: **Cuina Mallorquina de Pere d'Alcántara Penya. ed Raixa1994***

LA CARN

Menjaven quasi totes les varietats, sobre tot el xot, que solia ésser consumit a l'ast. Bevien llet , però no coneixien la mantega. A diferència d'altres pobles la carn de porc era molt valorada. Els grecs descobriren ta tècnica d'embotir la carn dins el budells dels animals, molt consumits, era un tipus de mortadel·la amb baies de murtons.

Pel que fa al porc el solien farcir amb tords, olives, figues, rovells d'ou, ostres i altres moluscs. Grècia estengué l'ús del porc a les altres cultures.

L'aviram també era molt variat: oques, pollastres, etc. Així com la caça (practicada Europa i Àfrica, els grecs) també era important: Lleons, panteres, porc senglars, llebres. aquesta darrera era adobada amb oli, comí, farigola, orenga i cebes, i la elaboraven com un civet amb sang. Fins a les hores casi cap poble havia valorat la sang com a un possible ingredient més, fou el poble grec qui l'emprà per primer cop

Una altre espècie de caça molt consumida i apreciada era l'agró reial, a pesar del seu gust ranci, el solien acompanyar amb un pastís de mores i murtons. De caça de ploma podem remarcar els tords i les tórtres.



L' AGRICULTURA:

El poble grec posseïa un gran assortiment d'herbes aromàtiques, de les quals la més utilitzada era l'orenga, també coneixien i empraven les infusions. Els senyors grecs feien feina al camp ja que es considerava una tasca noble. Devem als grecs el conreeu dels cereals. Els primers cuiners foren abans forners, i es coneixen, gràcies a diverses troballes, més de 72 classes de pa diferents: d'ordi, de sagó egipci, de civada, de blat, entre d'altres. El pa era cuinat de moltes maneres, dins motl.lo, al caliu, damunt planxes, dins pelles. El solien pastar amb llet, i li solien donar forma de tronyella, barca o croissant.

CUINA I COSTUMS :

Igual que nosaltres els grecs feien tres menjades importants al llarg del dia:

- 1) El Berenar, a tret d'auba, anomenat AKRÁSTINA o AKRASTISMÓS; consistent en sopes de vi (ákratos)
- 2) El dinar, ÁRISTON, també lleuger consistent en carn torrada, pa i vi
- 3) el sopar, el menjar més important del dia anomenat DEÎPNON. Normalment es feia a la posta de sol i era el moment en que es celebraven els banquets.
- 4) Durant el DEÎPNON, a vedades es servien uns aperitius a base de formatge, ous, mariscs, els PRÓPOMA
- 5) Les postres (EPIDÓRPISMA o segona taula)
- 6) En ocasions el DEÎPNON anava seguit del SYMPOSIUM, dedicat a la beguda
- 7) Durant el SYMPOSIUM es servien unes llepolies: fruits secs, fruites, llegums torrades, ect. S'anomenava TRAGEMATA

RECORDATORI

AKRÁSTINA- BERENAR

ÁRISTON- DINAR

DEÎPNON- SOPAR

PRÓPOMA- APERITIUS

EPIDÓRSPIMA – POSTRES

TRAGEMATA- LLEPOLIES DURANT LA BEGUDA

SYMPOSIUM- MOMENT DEDICAT A LA BEGUDA . AL FINAL DELS BANQUETS



Els grecs edulcoraven amb mel, ja que el sucre de canya era usat com a medicament. Els llegums eren molt importants. Com a curiositat cal remarcar que les faves verdes, apart d'aliment, seques eren usades com a paperetes de vot. i Les cols bullides eren usades com a cataplasmes per a les contusions.

Els fruits eren escassos: figues, peres i pomes, eren els més emprats. Més tard importaren cireres d'Àsia menor, nous de Pèrsia, panses de Corint i dàtils de Fenícia. Es pot dir que l'oli i el Vi, eren els reis de la taula. L'oli d'oliva es pot considerar el rei de la cuina grega, i tenia tres finalitats importants: de la primera premuda de la elaboració, en sortia l'oli que consumien, amb el producte de la segona s'ungien el cos., i amb el darrer oli que extreien servia de combustible.

El conreu de l'olivera, era una de les fonts de riquesa per Grècia.

L'origen del vi prové de l'orient, encara que els Francesos sostenen una procedència de les parres salvatges de la Gàlia, però no es pot afirmar amb claredat, ni un ni altre origen, el que si es cert es que els grecs el bevien tant com l'aigua, però quasi sempre mesclat amb: aigua, mel, farigola, mirra, aigua de mar, etc. També el solien mesclar amb herbes al·lucinògenes, pinyons o absenta (planta d'on s'extreu un alcohol de molta graduació) El vi blanc de Grècia contenia i conté resina. També feien vi d'altres fruites com magranes, dàtils, etc.

LA BEGUDA :

Un punt molt important a destacar, i que fins a les hores no s'havia donat, es que els grecs bevien aigua, de forma habitual a diferència d'altres pobles, com Egipte o els Hebreus, que bevien vi, cervesa, o aigua espiciada. La beguda estrella era el vi, sovint mesclat amb mel, *Hidromel* o «*melikraton*»

ELS 7 CUINERS GRECS:

Alguns texts històrics indiquen que aquest foren els cuiners més importants de Grècia: *Egis de Rodes*; que covia molt bé el peix; *Nereo de Chios*, un artista de la carn; *Cariedes d'Atenes*, podríem dir que era el cuiner més important de Grècia; *Lampria*, que inventà la salsa negra de sang; *Apctonete*, que inventà la tècnica d'embotir la carn dins els intestins dels animals; *Euthyno*, que realitzava plats molts suculents amb llegums i *Ariston*, que ja emprava la cuina d'evaporació.

HERÈNCIES DE LA CUINA GREGA:

La popularitat dels vins, l'ús de la carns de porc i els embotits, rostir i aguisar amb moltes herbes aromàtiques, la cuina del peix, l'oli d'oliva, la cuina amb sang. Marmites i casseroles fetes d'or i plata molt ornades, calders de ferro i bronze, olles i greixoneres de fang, pelles per fregir, plats d'ou, àmfores i recipients per coure al vapor i al bany maria. També les tècniques de salar i la tècnica de cocció al vapor.

Elaboraven pa de farina de blat, civada, avena i els condimentaven amb mel, espècies, oli o formatge. Normalment preferien els pans fermentats, que segons deien eren més digestius, però també elaboraven pa àzim (sense llevat).



EL BANQUET GREC:

Relata Mnesio al seu cuiner :

“Anunciaras a los invitados que ya están servidos los pescados y que se enfriaran si tardan mucho en venir. Además el vino se calentará, se secarán las salsas, el pan se pondrá duro y los asados van a socorrarse. Para estimularles el apetito les anunciaras que la comida va a iniciarse disfrutando de sabrosas morcillas, cuajares y toda clases de callos... tampoco estará de más que cuentes todo lo que va a servirse: trufas, aceitunas, ajos, calabazas magníficas, sopas, verduras rellenas de miel y una verdadera orgía de los más delicados pescados: ostras, cazones, congrios, pececillos, jureles, un atún hembra, colas de tiburón saladas, torpedos, rayas, percas, salmonetes, juncos de mar, pastinacas, murenas, quisquillas, peces voladores, platijas, pulpos, jibias, langostas, lenguados, agujas, mújoles, escorpenas, anguilas. Además habrá otros manjares deliciosos como ocas cebadas, puercos, corderos, carnes de buey, de oveja, de Jabalí y de Cabra, gallos, pintadas, patos, picazas, perdices, sabrosos zorrillos... “

Aquest banquet grec de bodes és un bon exemple de lo que degueren ésser els grans festins amb gran profusió de peixos cuinats de tota casta.

No existia banquet a la Grècia Clàssica que no comencés amb un bany dels convidats. A la habitació per al banquet existies gerres d'or i plata plenes d'aigua aromatitzada que els esclaus empraven per a aromatitzar als comensals. Els més excèntrics usaven coloms banyats amb perfum per a que esquitxessin des de les altures als convidats .

Els convidats a n'aquest banquets (recordem que el poble, era pobre i sols menjaven cereals , peix salat i fruita ; carn i peix fresc quan n'hi havia) ; menjaven estirats, recolzats sobre els braç esquerra, usant els dits de la ma dreta per a collir el menjar que servien els criats, recordem que la forqueta no existia i que les ganivets sols s'usaven dins les cuines.

En aquests banquets la dona quedava relegada a un segon pla, normalment dins una habitació apart o als peus dels homes ; que demostraven els seus coneixements sobre les arts, la política i practicaven tota classe de jocs, sempre festa gala del seu ingeni i intel·ligència.

A partir de la conquesta d'Alexandre Magne, el banquet o Symposion perdé el seu caràcter cultural i social per a convertir-se en orgies gastronòmiques i sexuals.



SYMPOSIUM.....LA FESTA GREGA

Cada casa d'Atenes (oikos) tenia una habitació especial usada per als banquets . Tenia a les parets plataformes a mode de bancs on es disposaven una mena de sofàs per a



recolzar-se mentre menjaven, normalment aquest sofàs o divan solien ésser 9 .

Habitualment era l'única habitació de la casa amb el terra de pedra i amb una mica de rost per a facilitar la seva neteja .

El nom grec “Andron”, fa referència a n'aquesta habitació on l'amo de la casa (Kyrios) atenia als convidats i els entretenia (normalment homes): aliment, beguda, jocs, música i a vegades sexe.

L'amfitrió era el responsable de decidir els tipus de beguda , com es mesclava i amb que (això es feia dins una Kràtera) i que era qui se la prendria i qui ho havia de fer. La intoxicació etílica en aquests banquets era habitual. Les “regles” dels amfitrions són clarament explicades en un fragment del joc d' Euboulos:

“Para los hombres sensibles preparo solamente tres krateras: una para la salud, la segunda para el amor y el placer, y la tercera para el sueño. Después de la tercera, los hombres sabios van a casa. La cuarta kratera pertenece al mal comportamiento; La quinta está para gritar; la sexta está para los insultos; el séptima está para las luchas; el octava está para romper los muebles; la novena está para la depresión; la décima está para la locura y la inconsciencia.”



El vi era la principal beguda dels Symposiums i es servia dins una recipients anomenats “amphora” o “pelike”. L'aigua també es mesclava amb vi, “Hydria”.

Això si normalment no es bevia mentre menjaven , ho feien abans o després.



LÈXIC ÚTIL:

- OIKOS: Casa d'Atenes
- ANDRON: Lloc on l'amfitrió rebia als seus convidats (sempre masculins)
- KYRIOS : Amfitrió dels banquetes
- KRÀTERA : Recipient que s'usava per a fer les mescles de vi.
- ÀMFORA : Recipient per al transport de vi. També s'anomenaves així als tassons.
- STAMNOS : Recipients per a posar les flors sobre la taula per a decorar-les.
- KYLIX (tassa baixa), KANTHAR (tassa amb anses) SKYPHOS (grans tassons). Tot això són diferents tassons per a beure vi.
- SIBARIS : Ciutat grega famosa pels seus cuines. Destruïda el segle VI abans de Crist. Els seus habitants eren els sibarites.
- ESPARTA I ATENES. Capitals de la cultura grega i centres econòmics i socials.
- .aC.: Abreviatura que significa "*abans del naixement de Crist*".
- ÀMFORA: recipient alt i estret , de coll llarg, usat pels grecs i romans.
- CAPITELL: En arquitectura, part superior de les columnes o pilars . Normalment decorat amb motius de l'època .
- MEDES: Poble que habitava la antiga regió de Media, en la zona nord oest de l'actual Irà. Els grecs anomenaren medes als perses.
- AKRÁSTINA- BERENAR
- ÁRISTON- DINAR
- DEÎPNON- SOPAR
- PRÓPOMA- APERITIUS
- EPIDÓRSPIMA – POSTRES
- TRAGEMATA- LLEPOLIES DURANT LA BEGUDA
- SYMPOSIUM- MOMENT DEDICAT A L A BEGUDA . AL FINAL DELS BANQUETS



Activitats:

NOM:

DATA:

- 1.- En quin punt de la història de la humanitat situaries el moment anomenat Grècia Clàssica.?
- 2.- Perquè s'ha donat aquest nom a n'aquesta època?
- 3.- Que menjaven habitualment les castes no nobles de la Grècia Clàssica? I els nobles?
- 4.- Com s'anomenen els moments del dia en que els grecs es reunien a menjar.
- 5.-Quín era el moment del dia més important i per lo tant el que es reservava per a les cerimònies?
- 6.- Quines són les herències de la cuina grega clàssica?
- 7.-En què consistia el Sympòsium?
- 8.-Quí eren els Sibarites?
- 9.-Què és una Kràtera? I una àmfora?
- 10.- Quin paper tenia la dona durant les cerimònies gastronòmiques?
- 11.- Quan varen entrar en decadència les reunions socials gastronòmiques, derivant en orgies i dames excessos.?
- 12.-Usaven la forqueta ? I els ganivets?
- 13.-Quina era la beguda més consumida? Com es prenia? Quant? Qui decidia com, qui i quant es prenia?
- 14.- Quins tipus de pa realitzaven els grecs
- 15.- Que va passar amb l'arribada de l'Imperi Romà?
- 16.-Quins mètodes de conservació usaven?
- 17.-Quins tipus de pa feien ?
- 18.- Que era el *garos*?



RECEPTARI DE CUINA GREGA CLÀSSICA
DEGUSTACIÓ 12 DE GENER DE 2006:

- 1) Vi amb mel
- 2) Palangana de fruites fresques amb mel
- 3) Degustació de formatges, dàtils, panses, figues i fruits secs.
- 4) Ous escalfats amb *garos*
- 5) *Káttillos ornâtos*. (Tortas de lletuga)
- 6) *Tyrokóskinon*. (Brossat amb mel)
- 7) *Greixonera de peix* amb oli d'oliva.



HIDROMEL- "HYDRA"

Ingredients.-

1 copa de vi negre

7dl litres d'aigua

250 grs de mel

Canyella i clau d'espícia

Elaboració: Posau a bullir tots els ingredients fins que agafin la textura desitjada (ha de quedar més espès que el vi normal), deixau refredar i serviu.

Salsa garos (Recepta actualitzada):

Ingredients: Olives negres sense ós, anxoves salades i desespinades, oli d'oliva, llimona, vermells d'ou cuits, tàperes i espècies (comí , gíngebre, coriandre, etc)

Ous Escalfats (Galeno, VI 706-7 Kühn). " El arte de Comer en la Antigua Grècia" .

" Se preparan de la siguiente manera. Tras empaparlos con aceite, garos y un poco de vino , se pone el recipiente en una olla que tenga agua caliente, luego se tapa por encima completamente y se dejan en la lumbre hasta que tengan una consistència intermedia"

Káttilos Ornâtos. (Crisipo de Tiana, en Ath. XIV 647e)." El arte de Comer en la Antigua Grècia" .

" Se hace de la siguiente manera: después de lavar una hojas de lechuga rállalas y machácalas en un mortero con vino; luego tras colar el jugo, mezcla harina fina con el y, después de dejarlo reposar amásalo vigorosamente, añade un poco de manteca de cerdo y pimienta. Tras amasar de nuevo forma una torta , còtala en pedazos y fríelos en abundante aceite muy caliente."

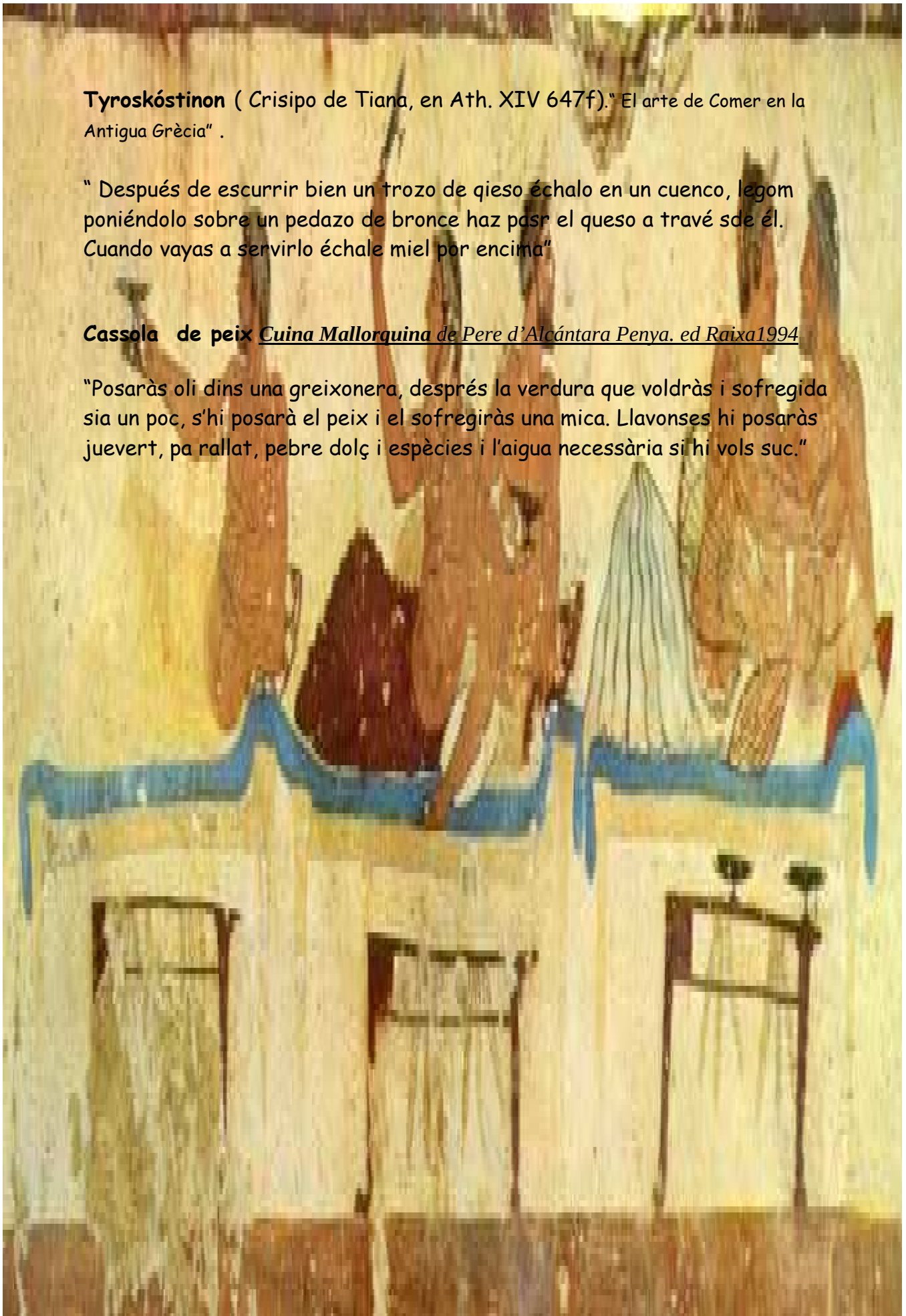


Tyroskóstinon (Crisipo de Tiana, en Ath. XIV 647f). "El arte de Comer en la Antigua Grècia" .

" Después de escurrir bien un trozo de queso échalo en un cuenco, legom poniéndolo sobre un pedazo de bronce haz pásr el queso a travé sde él. Cuando vayas a servirlo échale miel por encima"

Cassola de peix *Cuina Mallorquina de Pere d'Alcántara Penya. ed Raixa 1994*

"Posaràs oli dins una greixonera, després la verdura que voldràs i sofregida sia un poc, s'hi posarà el peix i el sofregiràs una mica. Llavonses hi posaràs juevert, pa rallat, pebre dolç i espècies i l'aigua necessària si hi vols suc."



III Jornades Gastronòmiques de Cultura i Cuina Clàssica:

Grècia Clàssica

Són aquestes les III Jornades Gastronòmiques de Cultura i Cuina Clàssica, que es realitzen a l'Institut Guillem Colom Casanovas de Sóller. Unes jornades que s'organitzen a nivell interdepartamental entre Hoteleria, Llengües Clàssiques, Música i Educació plàstica i visual, implicant de forma directa a un centenar d'alumnes en l'organització de les mateixes (decoració, vestuari, recerca d'informació, gastronomia, etc)

Les Jornades han tingut enguany com a objecte d'estudi l'època anomenada Grècia Clàssica , període comprés entre els segles VI i IV abans de Crist. Les dues Jornades anteriors s'havien centrat en l'Imperi Romà.

Les jornades és divideixen en dos grans blocs:

- * el primer on els alumnes implicats preparen les diverses exposicions, cerquen informació o cuinen el menjar**
- * i una segona activitat o segon bloc, que és la mostra del treball a la comunitat educativa, exposicions, vídeos, degustacions i altres activitats on participen la resta de professors i alumnes del centre.**

Al finalitzar l'activitat és realitza un petit dossier amb el resultat de la mateixa, material didàctic i fotografies,



PREMSA

SÓLLER / 21

Dissabte, 13 de gener del 2007



La Fira de la Ciència acostuma a tenir molts visitants.

Museu de Ciències i IES G. Colom aniran a la Fira de la Ciència

R.S.S.

El proper mes de març se celebrarà una nova edició de la Fira de la Ciència, a principis del mes a Menorca i a finals a Palma, que s'espera tornarà a comptar amb una molta participació de centres.

La iniciativa és a càrrec de la Direcció General d'Innovació del Govern de les Illes Balears, que enguany ha decidit dedicar la fira sobre la salut i reuneix un gran nombre d'empreses i institucions de totes les illes.

Ja és tradició que en aquesta fira hi hagi presència sollerica. En concret, l'any passat hi assistiren el Museu de Ciències i l'Institut de Guillem Colom.

Enguany, tant un com l'altre ja han anunciat la seva presència a la fira i enguany, com a novetat, han arribat a un acord per presentar-hi un

stand conjunt, en el qual es presentarà material que es conserva en el museu.

A més, estan preparant algunes activitats adreçades als alumnes que visitin la fira, que acostumen a ser molts.

Recordem que l'any passat la fira va estar dedicada a la mar i el Museu de Ciències hi presentà una proposta didàctica sobre el plancton, que comptaren amb la col·laboració de l'IES Guillem Colom i el Col·legi l'Assumpció de Binissalem.

També hi va participar el Jardí Botànic, presentant tallers d'observació de plantes litorals, a més de cridar l'atenció sobre la necessitat de preservar el patrimoni vegetal. És de suposar que enguany el Jardí Botànic de Sóller també hi participarà amb noves propostes relacionades amb la naturalesa i el món vegetal.

L'IES Guillem Colom celebrà ahir una jornada sobre l'antiga Grècia

Es feren diferents activitats gastronòmiques, musicals i diapositives

M.A.C.

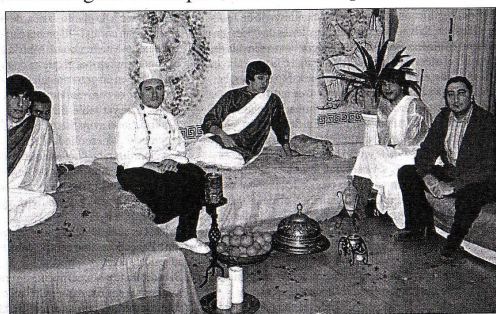
L'Institut Guillem Colom celebra aquests dies les III Jornades de Cultura i Cuina Històrica, una iniciativa dels departaments de llengües clàssiques, música, plàstica i hoteleria.

Si l'any passat estaren dedicades a l'antiga Roma, enguany s'han dedicat a Grècia i ahir varen viure els seus actes centrals amb la participació de professors i alumnes.

Les activitats consistiren en la projecció de diapositives sobre la història i tradició de la cultura grega.

A més, els mateixos alumnes d'educació plàstica es cuidaren de fer una decoració adient sobre Grècia emprant teles i els de música interpretaren una peça de música grega.

Lògicament, no va manca una mostra de la gastronomia grega elaborada pels alumnes



Alumnes i mestres vestits amb la indumentària clàssica de l'antiga Grècia.

► F. I. Medina.

de cuina dirigits pel professor Joan Antoni Fernández, acompanyada d'una degustació dels plats, que ens digueren que foren realment exquisits.

La degustació es va fer al menjador que s'havia decorat escènificament com era un menjador a l'antiga Grècia.

Aquesta jornada haurà servit per tal que els alumnes

poguessin conèixer diferents aspectes de l'antiga Grècia com ara la cuina, la indumentària, la música, els aliments més utilitzats i altres aspectes de la vida quotidiana.



Els alumnes mirant els diferents panells que es muntaren.



Els alumnes de música interpretant una peça grega.



❖ L'Institut reviu la cuina de l'antiga Grècia de la mà dels professors de Cuina i Clàssiques

► Pàg. 21

17

Cultura

Les III Jornades Cultura i Cuina Històrica, sobre Grècia, avui a l'Institut

B.A.

Després de l'èxit aconseguit el passat curs amb una aproximació a l'antiga Roma i la seva gastronomia, l'Institut Guillem Colom viurà aquest any les III Jornades de Cultura i Cuina Històrica, sessions organitzades pels departaments de llengües clàssiques, educació plàstica, música i hoteleria.

Més actes

Aquest any el tema central de les jornades serà l'antiga Grècia. Professors i alumnes han treballat des d'abans de les vacances de Nadal en aquesta

activitat, que constarà d'exposicions audio-visuals, audicions musicals i també un taller de roba clàssica.

Les degustacions de plats elaborats a partir de receptes de l'antiga Grècia seran sens dubte una de les parts més esperades de les jornades, que es completaran amb el muntatge d'una estància d'una casa a la Grècia Clàssica.

Els participants en aquestes jornades podran conèixer molts aspectes de la cultura helènica, des d'aspectes concrets com ara la vestimenta o els aliments més utilitzats fins a conceptes més generals, com ara la vida quotidiana dels antics grecs.

La fira tindrà lloc a principis i a finals de març

El Museu de Ciències i l'Institut participaran junts a la Fira de la Ciència

B.A.

La Fira de la Ciència, que enguany es celebrarà a principis de març a Menorca i a finals d'aquell mateix mes a Palma, comptarà novament amb una important participació sollerica.

La iniciativa del departament general d'Innovació del Govern Balear, que enguany versarà sobre les ciències de la salut, reuneix anualment entitats públiques, empreses, centres d'investigació i també col·legis i instituts a fi de donar a conèixer el camp de la ciència i la tecnologia.

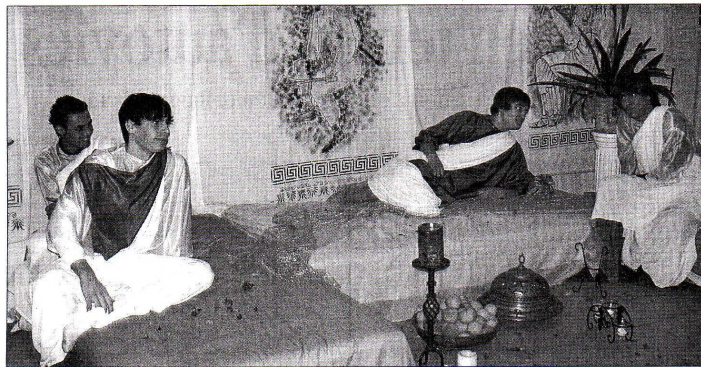
L'Institut Guillem Colom

Casasnovas i el Museu Balear de Ciències Naturals ja han mostrat el seu interès en participar a la fira, i ho faran amb un stand conjunt en el que presentaran part del material que es conserva al museu.

Visites

De la mateixa manera, realitzaran diversos tallers, adreçats especialment als alumnes que visitaran la fira. Aquest no és el primer any que les dues entitats participaran juntes a la fira, ja que en passades edicions l'stand del museu ha comptat diverses vegades amb alumnes de batxillerat col·laboradors.

SÓLLER



L'ambientació és total gràcies a l'ajuda dels departaments de cuina, Llengües Clàssiques, Música i Plàstica.

Fotos: L. MEDINA

L'IES Guillem Colom s'apropa a la cuina de la Grècia clàssica

Alumnes de restauració participen en les Jornades de Cuina Antiga

LL. GARCIA. Sòller. Els alumnes de l'IES Guillem Colom Casasnovas de Sòller han tingut l'oportunitat d'apropar-se aquests dies a la gastronomia dels inicis de la nostra civilització amb la participació en les terceres Jornades de Cuina Clàssica organitzades pels departaments de Cuina i de Llengües Clàssiques de l'institut. Els responsables d'aquestes jornades són els professors Juan Antonio Fernández i Joan Carles Simó.

Si l'any passat els 40 aprenents de cuinar —que estudien el cicle formatiu de grau mitjà a aquest institut corresponent a aquesta especialitat— van poder aprendre sobre la gastronomia dels antics romans, enguany el torn ha passat a l'antiga Grècia.

L'ambientació i el vestuari de l'època tampoc no ha faltat enguany, gràcies a la implicació dels professors i dels alumnes de música i de plàstica. Aquests darrers han dibuixat els cartells informatius amb les tècniques i l'estètica dels antics hel·lènics.

Segons explicà el professor de cuina, Juan Antonio Fernández, el menú que prepararen consistí en banyols de lletuga macerada en vi, hidromel (la beguda sagrada a la qual ja s'afegien les primeres espècies orientals portades per Alexandre el Gran), broquetes de fruita, formatge i mel fregits, peix guisat amb oli d'oliva i brossat. Els alumnes hi participaren entusiasmats i, a més, varen aprendre història.



Els alumnes de música també hi participaren. Al fons, els cartells elaborats pels de plàstica.



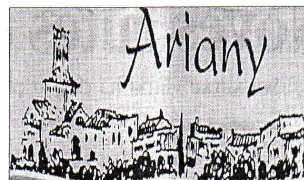
A l'esquerra, el professor J.A. Fernández, responsable de Cuina de l'IES Guillem Colom Casasnovas de Sòller.

Apunt

Aprendre història

No hi ha cap dubte que la iniciativa d'aquestes Jornades, de les quals ja s'han fet tres edicions, és molt bona per interessar els alumnes dels cicles formatius a conèixer un poc més la nostra història de manera pràctica. No s'aprèn només la matèria d'estudi principal —la cuina— sinó sobre la llengua hel·lènica (o llatina, si és el cas) i l'art i la cultura d'aquella època. Els responsables creuen que a partir de l'any que ve començaran a fer incursions dins la cuina oriental, encara que sempre des d'una perspectiva històrica i cultural.

RETALLS DE PREMSA FORANA



► ARIANY, 257-258, juliol a octubre.

Feia estona que no sortia aquesta publicació bimestral i per aquest motiu, des de la Redacció, en demanen disculpes i asseguren que el proper número complirà amb més col·laboradors. Entre d'altres coses reproduïm una entrevista del DdB realitzada per Mateu Morro a Antoni Mestre, arianyer president de l'Associació de Productors de Porcí de les Balears. Així mateix, informem de l'inici de curs a la nova escola d'Ariany i de la jubilació del carter, Antoni Font. També inclou el pregó de festes, de Tomeu Bauzá Frontera, i dedica la secció de costums de temps enrere a les feines de segar i de batre.

► CENT PER CENT, 207, 5 de gener.

Manacor. Alerta que «la construcció del nou hipòdrom matarrà l'afició» atès que la majoria de cavallistes de Manacor s'oposa a la construcció del nou hipòdrom que l'Ajuntament i el Govern han projectat a sis quilòmetres de Manacor. La proximitat del recinte hípic actual respecte del poble i de la majoria de les seves quadres, dues de les claus. L'alternativa passa per reformar i ampliar l'actual.

► COANEGRA, 249, desembre. Santa Maria del Camí.

Parla de la festa del vi novell i dedica la secció de Foravila a la casa anomenada Es Colcador. També inclou una entrevista amb Catalina Martorell Matas, responsable de Ràdio Rebull, l'emissora local.

► L'ESTEL, 594, 1 de gener. Sant Joan.

Treu diverses fotos de comerciants de Pollença, d'Alaró i de Sineu. Així mateix, l'escriptor Miquel López Crespí parla de la seva novel·la *L'amagatall* i la memòria històrica.

► RESSÒ de Campos, 182, desembre.

Informa del vintè aniversari dels Amics de Sant Blai, de la concessió de l'insígnia d'or del Col·legi de Farmacèutics a Miquel Aguiló, l'apotecari Rosa, del reconeixement concedit a Joan Lladonet durant els Premis 31 de desembre, de l'obertura d'Espai d'Art a Felanitx per part de la pintora campanera Miquela Nicolau i de l'aprovació inicial de les normes subsidiàries. També hi trobem una entrevista al grup de Càritas de Campos, una altra al teòleg i filòsof campaner afincat a Boston Tomeu Estelrich Barceló, un comentari sobre el llibre pòstum de Damià Huguet *Paraules sense parany*, un altre sobre la Biblioteca d'Escriptors Mallorquins que acompanya cada diumenge el Diari de Balears i, finalment, la presentació del llibre *Les possessions de Mallorca* de Tomàs Vibot.

► 7SETMANARI, 1045, 29 de desembre. Manacor.

En portada destaca el vintè aniversari del cor de cambra *Ars Antiqua*, la previsió de final d'obres a la carretera de Conies pel mes de març i la memòria de 2005 de l'Hospital segons la qual han atès 62.000 urgències.

BIEL MASSOT I MUNTANER
biel@portula.net

FOTOGRAFIES



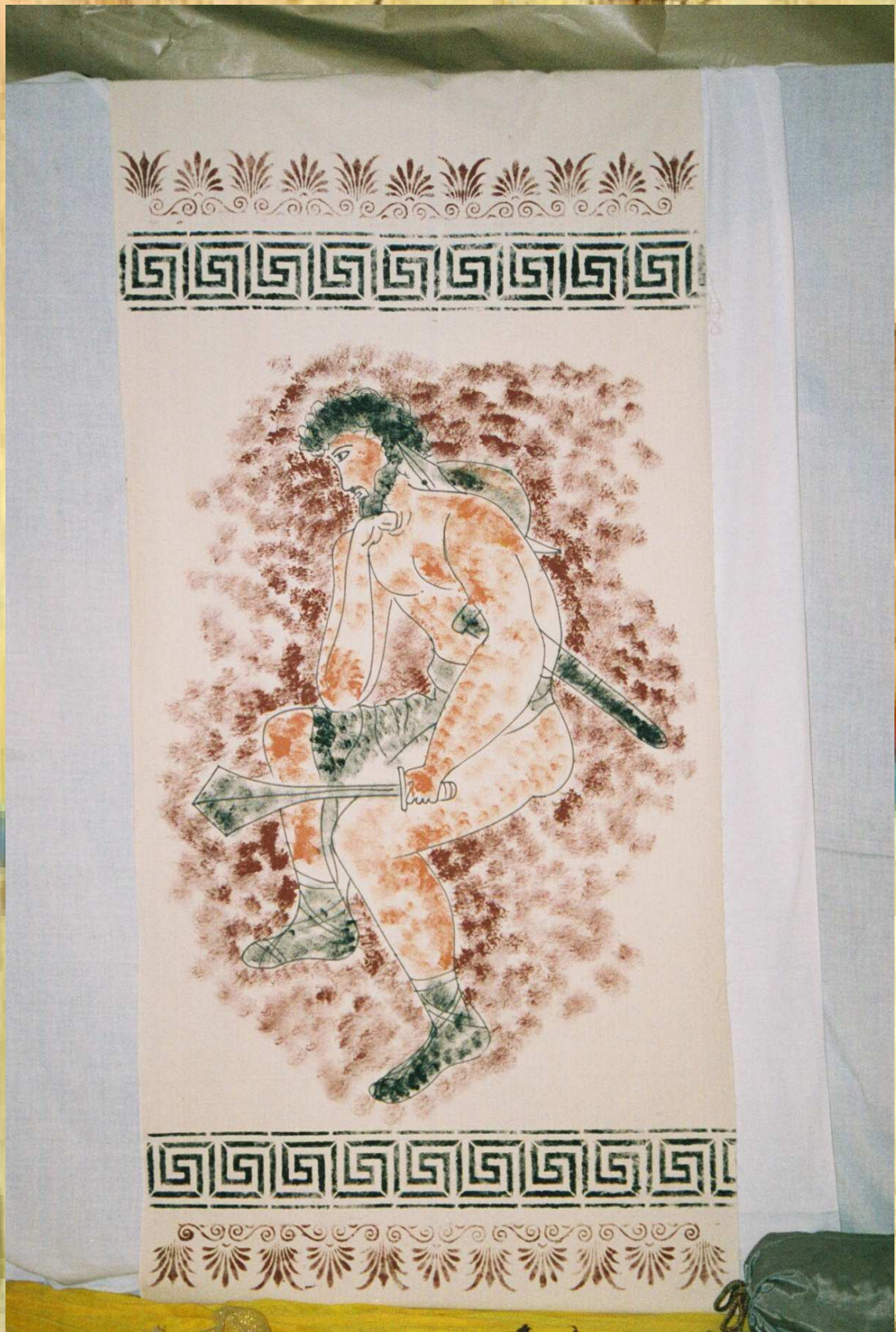
















CARTELLS AMB LES RECEPTES PER A L'EXPOSICIÓ.



HIDROMEL -“HYDRA”

Ingredients.

1 copa de vi negre

7dl litres d'aigua

250 grams de mel

Canyella i clau d'espècia

Elaboració: Posau a bullir tots els ingredients fins que agafin la textura desitjada (ha de quedar més espès que el vi normal), deixau refredar i serviu.



OUS ESCALFATS AMB SALSA GAROS

Salsa garos (Recepta actualitzada):

Ingredients: Olives negres sense ós, anxoves salades i desespinades, oli d'oliva, llimona, vermells d'ou cuits, tàperes i espècies (comí, gingebre, coriandre, etc)

Ous Escalfats (Galeno, VI 706-7 Kühn). " El arte de Comer en la Antigua Grècia" .

" Se preparan de la siguiente manera. Tras empaparlos con aceite, garos y un poco de vino , se pone el recipiente en una olla que tenga agua caliente, luego se tapa por encima completamente y se dejan en la lumbre hasta que tengan una consistència intermedia"

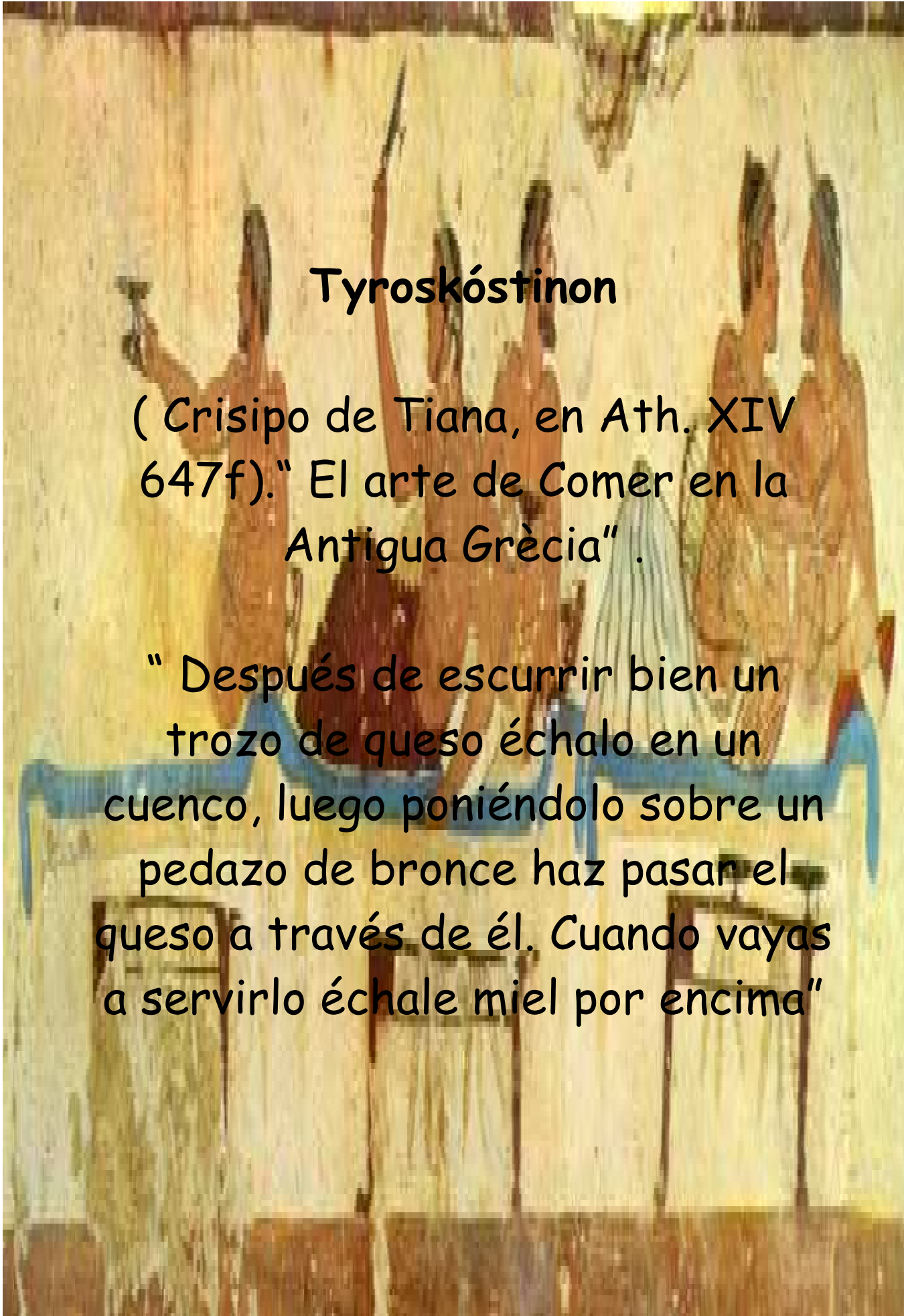


Káttillos Ornâtos.

(Crisipo de Tiana, en Ath. XIV 647e)." El arte de Comer en la Antigua Grècia" .

" Se hace de la siguiente manera: después de lavar una hojas de lechuga rállalas y machácalas en un mortero con vino; luego tras colar el jugo, mezcla harina fina con el y, después de dejarlo reposar amásalo vigrosamente, añade un poco de manteca de cerdo y pimienta. Tras amasar de nuevo forma una torta , cõtala en pedazos y fríelos en abundante aceite muy caliente."





Tyroskóstinon

(Crisipo de Tiana, en Ath. XIV 647f). "El arte de Comer en la Antigua Grècia" .

" Después de escurrir bien un trozo de queso échalo en un cuenco, luego poniéndolo sobre un pedazo de bronce haz pasar el queso a través de él. Cuando vayas a servirlo échale miel por encima"



Cassola de peix amb oli d'oliva

*Cuina Mallorquina de Pere
d'Alcántara Peña. ed Raixa 1994*

"Posaràs oli dins una greixonera,
després la verdura que voldràs i
sofregida sia un poc, s'hi posarà el
peix i el sofregiràs una mica.

Llavonnes hi posaràs juevert, pa
rallat, pebre dolç i espècies i
l'aigua necessària si hi vols suc."



A painting of a group of people in a room. In the center, a person in a white robe stands with arms raised. To their left, a person in a red robe stands with one arm raised. To the right, a group of people in red robes are gathered. In the foreground, a person in a blue robe is seated on a wooden chair. The background shows a room with a wooden floor and a wall with a large, light-colored panel. The text is overlaid in the center of the image.

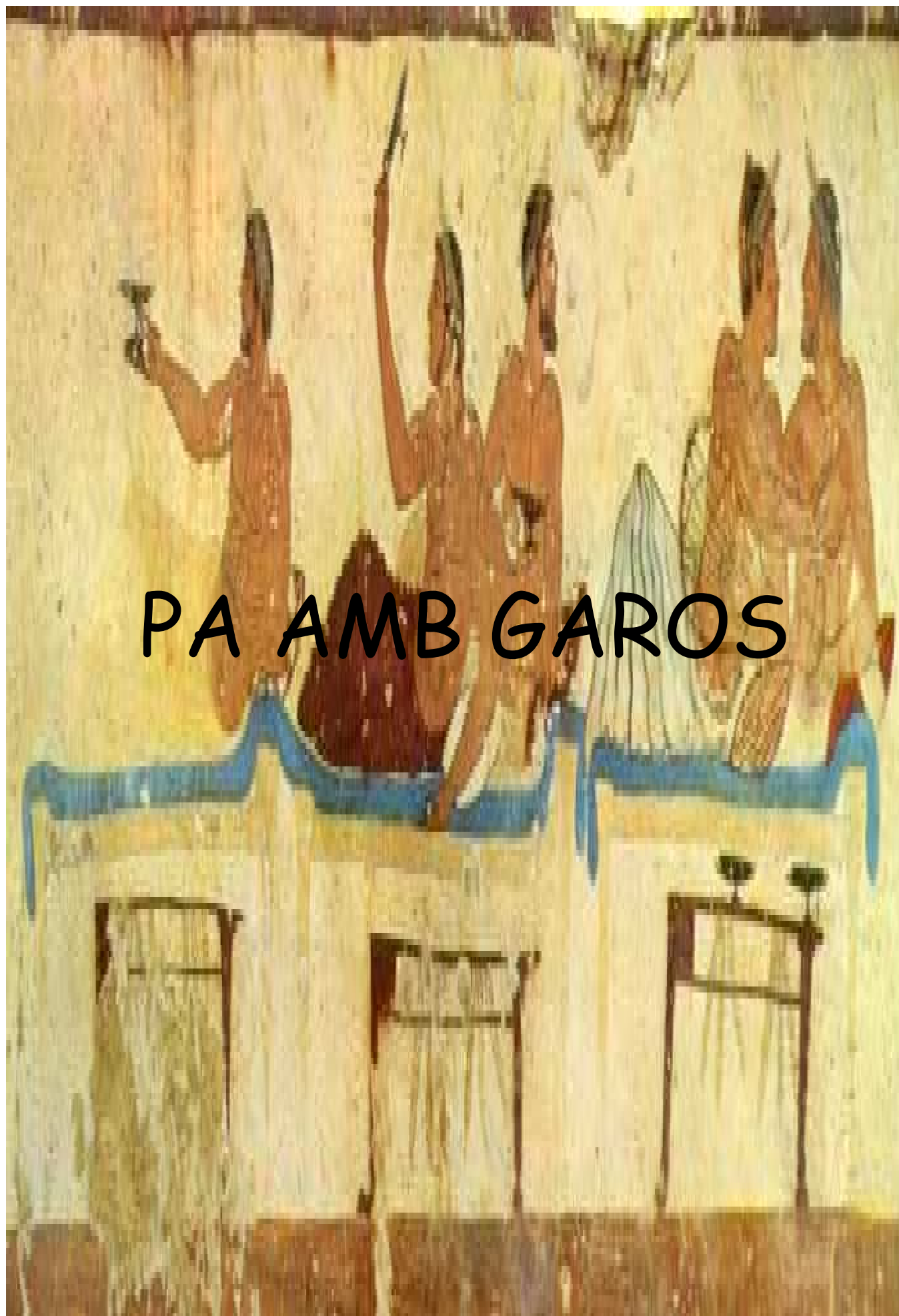
FORMATGE;
FRUITA I
FRUITS SECS
ARREBOSSATS.



A painting depicting a group of people in a room. In the center, a man in a brown robe stands with his arms raised. To his right, a woman in a brown robe stands with her arms raised. To the left, a man in a brown robe stands with his arms raised. In the foreground, a man in a blue robe sits on a yellow bench. To the right, a woman in a brown robe sits on a yellow bench. In the background, a man in a brown robe stands with his arms raised. The room has a yellow wall and a brown floor. The text "PA DE FORMATGE" and "I PA DE MEL" is overlaid in the center.

PA DE FORMATGE I PA DE MEL







AVUI
DEGUSTACIÓ,
MÚSICA,
PROJECCIONS I
EXPOSICIONS
SOBRE GRÈCIA
CLÀSSICA.

PRIMER ESPLAI
(MENJADOR D'HOTELERIA)



A painting of a dining room. In the center is a round wooden table with a white tablecloth. Around the table are several chairs with blue seats and wooden frames. Above the table hangs a chandelier with multiple lights. The walls are a light yellow color, and the floor is a dark brown wood. The painting has a slightly textured, painterly style.

ESTAU TOTS
CONVIDATS;
NO HI
FALTEU!

