



El Discreto Encanto *de la* Vida

Una clase con 'TREMPO'

Escolares de Palma se ponen el delantal y meten las manos en la masa para cocinar una de las recetas más típicas de la cocina mallorquina, la coca de 'trempó'



Profesores y alumnos trabajaron en el comedor escolar para elaborar las cocas.



Todo a punto para meter la coca de 'trempó' en el horno y... comérsela.



Los escolares, bajo la atenta mirada de los profesores, trocearon la verdura.

Dos alumnos, después de trocear algunos de los ingredientes necesarios para elaborar el plato.



El sabor y la elaboración de una de las recetas más típicas de la cocina mallorquina, la coca de *trempó*, fue protagonista de una especial clase para 70 alumnos de quinto de Primaria del colegio Sagrat Cor. Tras las fiestas del Día de les Illes Balears, los escolares y profesores del centro se reunieron en el comedor y se enfundaron gorros de chef y delantales. Esta actividad se relacionó con los temas expuestos en el aula de Conocimiento del Medio. Se trataba de recuperar y dar a conocer a la nueva generación la tradicional receta, sencilla de elaborar.

Tras unas pausas y consejos de higiene y seguridad, los jóvenes se remangaron y comenzaron lavándose las manos y la verdura. Los ingredientes fueron debidamente troceados bajo la atenta mirada de los profesores y tutores para evitar sustos o pequeños cortes. El crujido de los pimientos verdes y rojos al cortar contrastaba con las lágrimas y picores de ojos al cortar la cebolla o lo acuoso que era el tomate. Una vez troceadas todas las hortalizas, se comenzó a amasar la base. Harina, agua, aceite, mantequilla y sal fueron los ingredientes para hacer una buena masa y en pocos minutos colocar todo el *trempó* y meterla en el horno, hasta su completa cocción.

Pequeños chefs

Entre los escolares, se encontraba Noelia Figueroa. Su padre es profesor de cocina en la Escola d'Hosteleria de les Illes Balears. Ella nos confesó que «me gusta cocinar y hacer tartas con él». Por su parte, Aina Ramis afirma que le encanta hacer cuscús y salchichas. Paula Suárez se muestra una gran seguidora de los programas de cocina, especialmente de repostería. Al igual que Miguel Ángel Pons, a quien le gusta hacer magdalenas. Ignacio Serra es, según él, un gran pizzero.

En unas semanas, profesores y alumnos comenzarán a preparar y elaborar las recetas típicas de tiempo de Pascua, como *robiols*, *panades* y *crepsells*. En definitiva, una sabrosa manera de aprender.

• Julián Aguirre
(texto y fotos)

