



# Un desayuno muy solidario a cargo de los 'Minichefs' del curso urbano

**Niños de 7 a 14 años aprenden a cocinar a la vez que estudian cada uno de los ingredientes y de los utensilios que utilizan en inglés**

**:: SARA MARTÍN**

**SALAMANCA.** Donuts, bizcochos, tortitas... esos fueron algunos de los manjares del desayuno saludable y solidario que tuvieron el placer de disfrutar ayer todos los presentes, tanto autoridades como la asociación INSOLAMIS, preparado con mucho gusto por los alumnos del campamento 'Minichef Summer Camp'.

'Minichef Summer Camp' es un campamento urbano organizado por Cursos Internacionales de la Universidad de Salamanca y la Escuela de Hostelería, en el que niños de 7 a 14 años aprenden a cocinar a la vez que estudian el vocabulario de cada uno de los ingredientes y utensilios que utilizan en inglés.

Cada semana se inicia una edición del campamento, con un total de 7 semanas en las que van a par-

ticipar finalmente, 350 alumnos. Durante esta semana, serán 63 alumnos los que disfruten de estos divertidos cursos.

## Actividades

La rutina de trabajo es la siguiente: a las 8.30 horas, los niños que lo prefieren, acuden a la escuela para hacer su propio desayuno, todo en inglés, y como buenos cocineros recogen todo lo que han utilizado y manchado; a las 10.00 horas se incorporan los demás niños para realizar actividades lúdico-gastronómicas, donde se llevan a cabo talleres de inglés relacionados con la nutrición; a las 12.00 horas los niños vuelven de nuevo a la cocina y empiezan a preparar la comida, momento en el que vuelven a trabajar en inglés y en español, y donde cobra especialmente fuerza la Escuela de Hostelería que les enseña a cocinar y a tener una alimentación saludable; finalmente comen, recogen y a las 15.00 horas se van para casa.

Algunos de los talleres que llevan a cabo son catas de comidas «tanto comiendo como palpando la comida» afirmaba Beatriz García, coordinadora de Cursos Internacionales



Un grupo de niños durante el desayuno. **:: SOLETE CASADO**

**«El curso combina inglés y cocina, teniendo las dos cosas el mismo peso»**

de la Universidad de Salamanca, visitas al mercado, además de introducirles en la cultura de los países angloparlantes. «Por ejemplo, la semana pasada, el 4 de julio, celebramos el día de la Independencia Americana» nos contaba la Coordinadora

ra. Según Beatriz García, «el curso combina inglés y cocina, teniendo las dos cosas el mismo peso en el campamento». Por un lado, «todo el campamento se desarrolla en inglés, si bien los ratos en los que los niños están en la cocina, procuramos reforzar ambas lenguas, para que ellos, por ejemplo, aprendan el concepto de 'empanar' tanto en inglés como español» afirmaba la Coordinadora.

## Próxima edición

El día 18 de julio, la asociación AVIVA podrá degustar un nuevo desayuno 'saludable y solidario' en la Escuela de Hostelería de Salaman-

ca preparado por estos pequeños amantes de la cocina.

«La gente va repitiendo semana tras semana, lo cual es la mejor muestra de que las cosas van saliendo realmente bien» declaraba Beatriz García. Impresión a la que se sumaba una de las alumnas, Lucía Najac, quien nos contaba que era la segunda semana que participaba y confesaba que para ella lo más difícil «es hacer las cosas a la plancha porque te puede saltar el aceite y te puedes quemar». Quién sabe si el día de mañana de alguno de estos niños se convierte en un Super Chef.