

**AQUEST ASPECTE SEMBLA QUE HA
GENERAT MENYS DEBAT QUE EL
NUTRICIONAL**

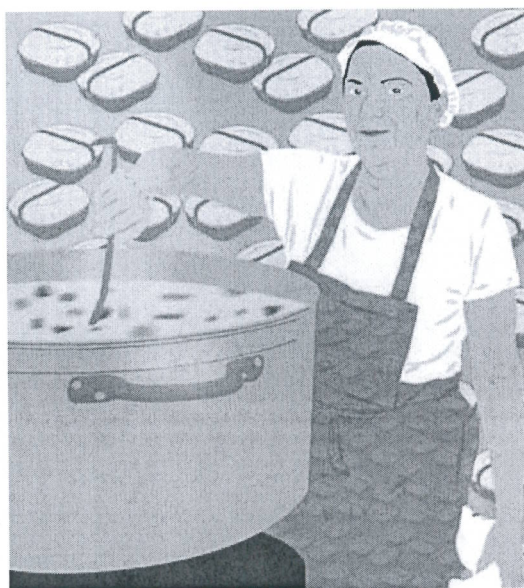
Abel Maríné



Professor emèrit de nutrició i bromatologia.
Facultat de Farmàcia. Universitat de Barcelona

Carmanyoles i seguretat

Aviat sabrem quants alumnes canviaran l'apat del menjador escolar pel menjar de carmanyola, preparat a casa. Aquesta mesura vol ajudar les famílies amb problemes econòmics i, per tant, s'ha d'analitzar amb prudència. El propassat dimarts aquest diari publicava una notícia il·lustrativa dels temps que corren. Unilever, una empresa multinacional de productes de gran consum, entre els quals hi ha aliments, comercialitzarà a la "vella i rica" Europa, i ja ha començat per Grècia, aliments en unitats ben petites, no per a les persones que viuen soles, que els "cosmopolites" anomenen "singles", sinó per a aquelles famílies que només poden comprar productes barats. Ja saben com fer-ho perquè aplicaran estratègies que han anat bé en altres mercats que consideràvem més pobres que el nostre. Res a dir sobre una empresa que fa bé la seva feina cobrint necessitats de la població, però heus ací cap on anem, sobretot per culpa d'alguns dels que ni aquí ni arreu hauran de renunciar al menjador escolar per als seus fills. Tanmateix caldrà pagar per cobrir els serveis que comporti menjar de carmanyola (neveres i microones, atenció als alumnes que es queden a l'escola...), però l'estalvi, que es reduirà al cost dels aliments i el cuinat, pot ser necessari per a les economies domèstiques més migrades. Des d'un punt de vista psicològic i social, serà necessari que les escoles amb alumnes que mengin de carmanyola tractin amb cura les diferències que s'establiran entre



JOAN CASALS

companyes a l'hora de menjar. Una feina més que demanem a mestres i monitors, però que s'haurà d'assumir.

A PART DE CONSIDERACIONS tri-vials, com ara que els alumnes amb carmanyola transportaran una mica més de pes de casa a l'es-

Les actuals dificultats econòmiques han afegit noves exigències a pares, alumnes i mestres que, si més no, contribuiran a augmentar el coneixement pràctic de tots plegats sobre la seguretat dels aliments

cola (el menjar sol ser menys "dens" que els llibres, però té el seu pes i ocupa espai), els temes realment importants són els nutricionals i de seguretat.

PEL QUE FA A LES RELACIONS entre nutrició i carmanyola, us remeto a un encertat article de Pepa Masó a *El Punt Avui* del 10 d'agost. El risc més probable és que no tots els menús de carmanyola siguin tan adients com ho solen ser els dels menjadors escolars. Òbviament, no és adequat el recurs als entrepans o aliments no cuinats.

UN ALTRE ASPECTE, tan important com l'anterior, i que sembla que ha generat menys debat que el nutricional, és la seguretat dels àpats de carmanyola, és a dir, les mesures per garantir que els aliments seran preparats a casa, transportats pels alumnes, guardats a l'escola i ingerits en bones condicions higièniques. No s'ha de ser alarmista, però si no es fa bé pot haver-hi intoxicacions i reclamacions sobre si la causa ha estat un descuit a casa, per part dels alumnes o a l'escola. El Departament d'Ensenyament sempre s'ha preocupat del menjar escolar i de divulgar coneixements sobre aquest tema. Ja l'any 1989 va publicar, amb aportacions del Programa d'Alimentació i Nutrició del Departament de Sanitat i Seguretat Social, el llibre *L'alimentació al menjador escolar*, en el qual es tracta de la higiene en la cuina col·lectiva, que ara s'haurà de fer extensiva a la cuina de casa en preparar el menjar de carmanyola. A més, a la pàgina

web de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària trobem unes recomanacions per a les famílies, elaborades per l'Agència de Salut Pública de Catalunya: rentar-se les mans abans de preparar el menjar, rentar les verdures i hortalisses, coure suficientment els aliments, posar especial atenció en els productes preparats amb ou cru, cuinar els aliments amb suficient antelació, refredar-los a temperatura ambient no més de dues hores, evitar postres casolanes a base de nata, ou i cremes, refrigerar els menjars al més aviat possible dins les carmanyoles, treure-les de la nevera en el darrer moment, col·locar-les preferiblement en una bossa isoterma, recordar als joves que les guardin al frigorífic del centre educatiu tan bon punt hi arribin, que no les deixin exposades al costat de radiadors o al sol, que estiguin ben identificades amb el nom i que es rebutgin les restes. Cal tenir també en compte que el reescalfament al microones ha de ser suficient i homogeni, sense que quedin punts freds, que el material de la carmanyola ha de ser apte per ser tractat al microones, que aliments convenients per als joves, com ara peix i ous, són delicats en aquestes condicions, i que la barreja d'aliments crus i cuinats convé fer-la just abans de menjar. Les actuals dificultats econòmiques han afegit noves exigències a pares, alumnes i mestres que, si més no, contribuiran a augmentar el coneixement pràctic de tots plegats sobre la seguretat dels aliments.

A Bustarviejo

Ignasi Riera

Escriptor



Hi vaig ser dimarts. A uns 60 quilòmetres de Madrid, al peu de la serra del Guadarrama. Població de poc més de dos mil habitants, on, després de la guerra hi va haver un camp de treball, amb uns mil presos que treballaven en les obres del tren Madrid-Burgos, idea de la dicta-

dura anterior (de Primo de Rivera) i que ha resultat una altra obra d'ús limitadíssim. A Bustarviejo hi pugem cada mes d'agost perquè hi tenen casa Lidia Falcón i Carlos París; o sigui, la feminista que és eix i referència a la majoria de lluites a favor de la dona, i el catedràtic bilbaí que ha exercit a les Universitats de Santiago de Compostel·la, València i Madrid. Als seus 85 anys, a més, és president

de l'Ateneo de Madrid. El matrimoni viu, la resta de l'any, al cor del Madrid vell, a tocar del monument que recorda l'assassinat dels advocats d'Atocha, per part de l'extrema dreta.

L'hospitalitat de tots dos atia debats, a estones d'una dialèctica no gens diplomàtica, sobre la situació del país, sobre les hipòtesis de futur per a Catalunya, sobre els efectes, a l'engròs i a la menu-

da, d'un capitalisme realment existent, sobre una creixent exclusió social, sobre la xacra de les desigualtats, sobre el desert ideològic no solament de les dretes sinó també dels que s'autoqualifiquen (i en aquest terreny no hi ha una ITV fiable) d'esquerreres.

Noto que els preocupa el presumpte rebuig envers els no catalans a Catalunya, tesi que no gosaria subscriure (si és que

les coses no han canviat radicalment els darrers deu anys de la meua absència del país natal), i, en aquest punt sí que estic d'acord amb ells, les polítiques aberrants que han endegat els governs, tot fent un ús barroer d'unes majories legítimes, en temes que poden fer inviable el futur d'un país en un estat de pau (ni que sigui petit).

Tots dos acaben de publicar llibres notables: *La*

pasión feminista de mi vida, de Lidia Falcón, i *Ética radical*, de Carlos París. Me'ls he llegit amb l'estil de qui encara fa ús d'hàbits anacrònics: amb fulls i fulls de lletra petita, de notes, d'interrogants, de signes d'aprovació entusiasta, en la majoria dels casos, i de dubtes puntuals. Com que he parlat de tots dos en públic (als dos ateneus dels quals sóc soci) i els he lliurat les meves notes d'ala de mosca, sé que la festa continuarà. Hi ha, en aquest punt, taula parada. Seran benvingudes i benvinguts els iles que s'hi apuntin.