

«Μαγειρεύοντας» παραμύθια και ιστορίες με υγιεινές συνταγές και συμβουλές

Βιβλία που στέλνουν παιδιά και γονείς στην κουζίνα

Εκίνησε ως μόδα, αλλά ριάση για τίτλους που «στέλνουν» μικρούς και μεγάλους στην κουζίνα, «μαγειρεύοντας» παραμύθια και ιστορίες με υγιεινές συνταγές και συμβουλές, κερδίζει συνεχώς έδαφος, καθώς αυτά τα βιβλία αναδεικνύονται σε ισχυρό σύμμαχο των ενηλίκων για τη διατροφική εκπαίδευση των παιδιών τους.

«Η μαγειρική με τα παιδιά μας δεν είναι απλώς μια ευχάριστη δραστηριότητα, αλλά ενισχύει πολύ την ψυχική τους ενδυνάμωση», λέει στον Δειπνόπτην ο ψυχολόγος Παναγιώτα Ποτούριδου, υποστηρίζοντας ότι τα παιδικά βιβλία που σχετίζονται με την... κουζίνα ανοίγουν σε μικρούς και μεγάλους την πόρτα ενός ατελείωτου παιχνιδιού, χτίζοντας ταυτόχρονα τα θεμέλια της καλής υγείας.

Οι δύσκολες κοινωνικο-οικονομικές συνθήκες έχουν οδηγήσει πολλούς γονείς να θεωρούν ότι οι δημιουργικές δραστηριότητες είναι μια πολυτέλεια, ένα επιπλέον έξοδο. Ωστόσο, ο χώρος της κουζίνας προσφέρει μια θαυμάσια ευκαρία να δεθούμε με τα παιδιά μας, να αυξήσουμε τις πιθανότητες να δοκιμάσουν υγιεινά φαγητά και να αν-



Το παιχνίδι στην κουζίνα προωθεί τη φαντασία, την αυτοπεποίθηση και, φυσικά, την υγιεινή διατροφή των παιδιών

πύξουμε πολλές ικανότητές τους. «Οι παθαίνει στο σχολείο ένα παιδί μπορεί να βρει πρακτική εφαρμογή στη μαγειρική», λέει η κ. Ποτούριδη, «από τα μαθηματικά και τις ποσότητες των υλικών μέχρι τις λεκτικές δεξιότητες, μέσω της ανάγνωσης μιας συνταγής. Επιπλέον, προωθούνται η φαντασία, η συνεργασία και η πυευθυνότητα, ενώ τελικά ενισχύονται την αυτοπεποίθηση και την ανεξαρτησία του παιδιού».

«Οι συνταγές του Μικρού Νικόλα», «Μαμά Μαγειρέουμε Mazí», «9 Παραμύθια και μια Ξύλινη Κουτάλα», «Ο Βίτα και η Μίνη Κυνηγούν

μια Βιταμίνη», «Ο Σάκης Γαλατάκης στο Ζαχαροχωρίο», «Ο Δημήτρης και η Φίφη Κάνουν Λάθος Διατροφή», «Οι Περιπέτειες του Επιθεωρητή Σέλοκ του Σέλινου» είναι μόνο μερικοί από τους τίτλους. «Μπορούμε να πούμε ότι κωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες, στα βιβλία που αφορούν τη γνωριμία των παιδιών με τις τροφές, τις βιταμίνες και τη σωστή διατροφή, συνήθως με απλές συνταγές, και στα... παραμυθο-

μαγειρέματα, σε βιβλία, δηλαδή, που συνδυάζουν λογοτεχνικό κείμενο με τη μαγειρική», εξηγεί η κ. Γαβρή.

Μπαίνουν... οι εκδοτικοί οίκοι στην παιδική κουζίνα;

«Στις εκδόσεις Πατάκη θεωρούμε ότι θα πρέπει να βοηθήσουμε το παιδί να μπει με κέφι στην κουζίνα και να αγαπήσει την υγιεινή διατροφή συμμετέχοντας και μαγειρεύοντας, γιατί η σωματική και ψυχική του υγεία περνάει και από το στομάχι του», υποστηρίζει η κ. Γιώργος Πάτμιος. Και εξηγεί ότι βιβλία όπως το «Από Μικρός στα Βάσανα ή στην Υγιεινή Κουζίνα», το «Στο Κάστρο της Σουμουτού π Τουρουπίτα Μαγειρεύει Μαζί με τα Παιδιά» συμβάλλουν στην «αγωγή υγείας», ενώ το υπό έκδοση «Angry Birds: Αυγομαγειρέματα» ενισχύει τη δημιουργικότητα, περιλαμβάνοντας πολλές συνταγές μαγειρικής με... αργά! Ο κ. Πάτμιος υποστηρίζει ότι στις εκδόσεις Πατάκη φθάνουν θετικά σχόλια γι' αυτά τα βιβλία από γονείς οι οποίοι είδαν αλλαγή στις διατροφικές συνήθειες των παιδιών τους. Στον ίδιο άξονα, η κ. Αλέξα Αποστολάκη από τις εκδόσεις Καλειδοσκόπιο μας

λέει ότι το καλύτερο κομπλίμεντο που άκουσε από μαμά, που αγόρασε το βιβλίο τους «9 Παραμύθια και Μια Ξύλινη Κουτάλα», με συνταγές της Αργυρώς Μπαρμπαρίγου βασισμένες στη μεσογειακή διατροφή, είναι: «Το παιδί μου ξέχασε τα κεράσματα στις αλυσίδες φαστ φουντ και μου ζητάει να έρχεται στη λαϊκή και μετά να μαγειρέψουμε μαζί».

«Μέσα στο 2012 εκδόσαμε τρία παιδικά βιβλία που αφορούν τη μαγειρική/διατροφή», μας λέει η κ. Πόπη Γαλάτουλα από τις εκδόσεις Ψυχογιός, σχολιάζοντας ότι πλέον στους εκδοτικούς οίκους φθάνουν αρκετές προτάσεις για βιβλιομαγειρέματα από συγγραφείς και επίδιοχους συγγραφείς. Και υποστηρίζει ότι οι προσεγμένες εκδόσεις που αφορούν μαγειρική για παιδιά, όταν η τιμή είναι προσιτή και οι συνταγές ενδιαφέρουνται και εύκολες, φαίνεται να κερδίζουν όλο και περισσότερους μικρούς αναγνώστες/μάγειρες!

Ο Δειπνόπτης

Δεχόμαστε ιδέες, προτάσεις, σχόλια, παρατηρήσεις και, φυσικά, συνταγές στο deipnitis@eleftherotypia.net

Κοτόπουλο σε χάρτινο πουγκί και οι περιπέτειες του επιθεωρητή Σέλοκ...

Υπάρχουν δύο μεγάλες κατηγορίες βιβλίων που «στέλνουν» τα παιδιά στην κουζίνα: αυτά που μέσω μιας ιστορίας προωθούν μπονύματα υγιεινής διατροφής και αυτά που συνδυάζουν εύκολες συνταγές με συμβουλές για τη σημασία και την επιλογή των τροφών

«Οι περιπέτειες του Επιθεωρητή Σέλοκ του Σέλινου» της Ιωάννας Μπουλιντούμη, εκδόσεις Ψυχογιός

Κάτι τρέχει στο υπουργείο Εθνικής Βιταμίνης... Κάτι βαθιά σάπιο! Με τις επιθέσεις που δέχεται από τις ξένες εχθρικές δυνάμεις του τζανκ φουντ και του ντελιβερι, απειλείται η εφαρμογή της πολιτικής υγιεινής διατροφής. Γι' αυτό καθείται επειγόντως ο επι-

θεωρητής Σέλοκ το σέλινο, ώστε να εισχωρήσει μεταμφιεσμένος στο αρχηγείο των εχθρών και να αποκαλύψει τα σχέδιά τους.

«Από Μικρός στα Βάσανα ή στην Υγιεινή Κουζίνα» της Ελένης Πανοπούλου, εκδόσεις Πατάκης (με συνταγές και συμβουλές)

Κοτόπουλο σε χάρτινο πουγκί

Υπήρχαν για δύο μερίδες

- 2 φιλέτα από στήθος κοτόπουλου
- 2 καρότα κομμένα σε λεπτές ροδέλες
- 5-6 φύλλα σπανάκι, άλλη ένα σάσα φύλλα ρόκα
- 2 κλωνάρια μαϊντανό
- αλάτι, πιπέρι και λίγο κάρι (αν σας αρέσει)
- 2 μεγάλες κόλπες αντικολλητικό χαρτί (μισό μέτρο μήκος η καθεμία)

Εκτέλεση

Πλένεις καλά το σπανάκι, τη ρόκα, τον μαϊντανό. Κόβεις το μαϊντανό με τα χέρια σου σε μικρά φυλλαράκια.

Για κάθε πουγκί, κόβεις ένα μεγάλο κομμάτι χαρτί, ανοίγεις τη βρύση του νεροχύτη και το βρέχεις μέχρι να μαλακώσει σαν πετσέτα. Το στύβεις να στραγγίζει και το απλώνεις στον πάγκο της κουζίνας.

Βάζεις στο κέντρο του χαρτιού 2 φύλλα σπανάκι, 2-4 φύλλα ρόκα, λίγες ροδέλες καρότο, τα φιλέτα κομμένα σε 2-3 κομμάτια και από πάνω λίγα ακόμη φύλλα λαχανικών. Προσθέτεις αλάτι, πιπέρι και λίγο κάρι αν θέλεις. Κλείνεις τις δύο μακριές πλευρές του χαρτιού προ το κέντρο και δένεις τις άλλες δύο σε έναν κόμπο. Τοποθετείς τα πουγκιά σε ένα ταψάκι και τα

βάζεις προσεκτικά στο φούρνο.

Ανάβεις το φούρνο

στους 200

βαθμούς

και τα α-

φνεις να

ψηθούν

για 45 λε-

πτά.

Τα σερβίρεις

με ή κωρίς το

χάρτινο πουγκί.



ΑΡΧΕΙΟ ΕΞ