

JA FA OLOR A SAL

A SCOLAREST!

Aquest juny **acomíadem el curs 2025-2026** tornant a viure els "passejos" que hem fet aquests mesos pels mercats icònics del món amb un menú de comiat que representarà tot el que hem après; inspirarem amb acció mitjançant les situacions d'aprenentatge meràkiers que s'estan duent a terme a les escoles; escoltarem la nostra pedagoga favorita, la Mar Romera, resoldre nous dubtes sobre la infància; aprendrem a preparar en família unes postres protagonitzades per les cireres de temporada com i farem un ventall divertit per a l'estiu.

»»» MENJA'T EL MÓN



Un recorregut pels millors mercats del món.

S'acosta el final de curs i volem tornar a viatjar als mercats icònics que hem tastat al menjador. Hem fet una ruta que ens ha portat per 4 continents i amb què hem conegut els mercats de **Livorno, Chacao, Chatuchack, Jemaa el-Fna, Livramento, Puebla, MisirÇarşısı i LinjiangStreet.**

Redescobreix les receptes que hem creat amb els nostres xefs perquè les puguis tornar a fer a casa.

Bon profit!

Et deixem l'enllaç a tots els continguts.

[Receptes](#)

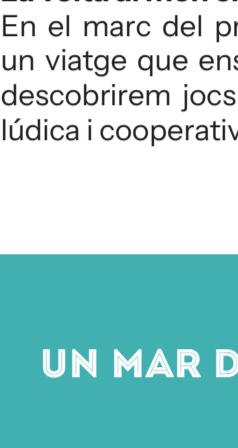
»»» MENÚ ESPECIAL



Un àpat de comiat.

Aquest curs **hem passejat entre parades plenes d'olors, colors i sabors i hem visitat els mercats més emblemàtics del món sense sortir del menjador.** Per tancar aquesta experiència única, tastarem un menú de comiat que tradició l'essència de tot el que hem après: receptes que evocuen recullid, ingredients que expliquen històries i un toc creatiu que ens transporta a racons plens de vida. Serà el **moment perfecte per brindar pels records compartits i fer gana per a tot el que vindrà després de l'estiu.** Perquè els mercats ens han ensenyat que la gastronomia és un viatge que no acaba mai!

»»» ACTIVITATS MERÀKIER



El pati és molt més que una estona d'esbarjo.

Durant l'estona del dinar, el centre s'omple d'experiències significatives que formen part de la programació educativa meràkiers d'aquest curs. A continuació, et presentem algunes de les propostes que ja estan donant vida als nostres espais.

Tot encaixa

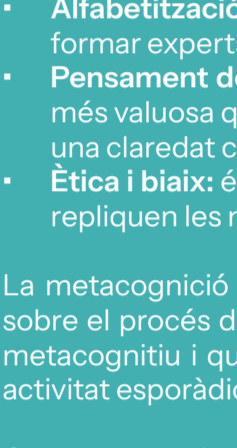
Dins del projecte El Secret és a la Norma, desenvolupem una proposta que convida a descobrir comes poden convertir les normes en peces clau per construir una convivència sòlida. Per mitjà de dinàmiques creatives i participatives, explorarem les possibilitats que ofereixen les normes per afavorir relacions positives, promoure el respecte i la tolerància i reforçar valors essencials com, per exemple, la responsabilitat. Una experiència divertida i enriquidora que demostra que, quan les peces troben el seu lloc, tot encaixa.

La volta al món en moviment

En el marc del projecte Movelt, celebrem l'última situació d'aprenentatge del curs amb un viatge que ens convida a recórrer diferents cultures mitjançant el joc. A cada estació descobrirem jocs tradicionals de diferents llocs del món, farem exercici físic de manera lúdica i cooperativa i aprendrem que la salut i la diversitat formen part del benestar global.



UN MAR DE DUBTES



Mestra, llicenciada en pedagogia i en psicopedagogia. Especialista en intel·ligència emocional i autora de diversos llibres dedicats a l'escola, la infància i la didàctica activa. Presidenta de l'Associació Pedagògica Francesc Tonucci (APFRATO).

El pensament sobre el pensament (metacognició) i intel·ligència artificial (IA), un binomi imprescindible avui dia.

La irrupció de la intel·ligència artificial (IA) és un canvi tecnològic i un repte ontològic que ens obliga a redefinir el significat d'*aprendre*.

La informació no és coneixement i el coneixement no és comprensió. La comprensió real, la creativitat, el pensament crític i les emocions ens diferencien de la IA. Necessitem entrenar els infants i adolescents en les habilitats que marquen la diferència i no en les que la IA és molt més eficaç i eficient que la intel·ligència humana.

Una de les claus i estratègies d'aquest entrenament és el pensament sobre el pensament (metacognició). L'Arthur Costa afirma que l'educació ha de transcendir l'acumulació de dades per centrar-se en els hàbits de la ment. En un món on la IA pot processar informació a velocitat sobrehumana, l'avantatge competitiu de l'ésser humà és la seva capacitat metacognitiva, és a dir, la capacitat de conèixer els processos de pensament que fa.

La IA planteja necessitats urgents:

- **Alfabetització crítica:** ja no n'hi ha prou amb llegir, cal saber validar. L'educació ha de formar experts en verificar la veracitat del que han generat els algorismes.
- **Pensament de disseny de preguntes (prompts):** l'habilitat de fer la pregunta correcta és més valuosa que donar la resposta correcta. Per aconseguir-ho, cal una estructura lògica i una claredat conceptual profunda.
- **Ètica i biaix:** és imperatiu educar en el judici moral per identificar i corregir els biaixos que repliquen les màquines.

La metacognició és la capacitat (si s'entrena es converteix en competència) de reflexionar sobre el procés d'aprenentatge propi. Educadors i famílies han d'entendre que s'aprèn a ser metacognitiu i que aquest entrenament ha de ser sistemàtic i compartit, perquè no és una activitat esporàdica, sinó un hàbit mental constant.

Components clau:

- **Consciència metacognitiva:** implica conèixer els processos, fortaleces i debilitats propis. És reconèixer i entendre de quina manera penses, records i resols problemes.
- **Autoregulació de l'aprenentatge:** control actiu i conscient. Inclou la capacitat de planificar amb estratègia, fixar objectius clars, supervisar el progrés i ajustar les tàctiques segons calgui.
- **Avaluació metacognitiva:** capacitat de valorar l'efectivitat de les estratègies que s'han fet servir per identificar què ha funcionat i fer les modificacions necessàries sobre la base d'una autocrítica constructiva.

Per entrenar la metacognició de manera sistemàtica és necessari, a l'aula (educadors) i a casa (famílies), passar de preguntar què has après a preguntar com ho has après, com ha funcionat el cervell durant el procés.

Una bona estratègia és respondre aquestes preguntes en acabar qualsevol activitat:

1. **Planificació:** Quines estratègies he triat abans de començar i per què he pensat que funcionarien? Aquí podem fer servir recursos d'organització com:
 - Compara i contrasta: abans de treballar, compara la informació d'un llibre amb la que dona la IA. Què ometen aquests dos recursos? Quin és més veraç?
 - Parts i tot: divideix una tasca llarga en parts. Què passa si falta una part? Com afecta el resultat final?
2. **Supervisió:** En quin moment he sentit confusió o bloqueig? Què he fet per superar-ho? Aquesta és una fase de supervisió en temps real per evitar la impulsivitat de prendre consciència de la manera de pensar d'un mateix.
 - Pensament en veu alta: el referent adult verbalitza el seu procés de pensament davant d'un problema: "Trío aquest camí per què..."
 - Presa de decisions:avaluar alternatives basades en criteris: "Faig servir aquesta eina perquè és fàcil o perquè és la millor?"
3. **Avaluació:** Si hagués de tornar a fer això, quin pas del procés canviaria per ser més eficient?
 - Escala de la metacognició: el procés es tanca amb les preguntes següents: Què he après? Com ho he fet? Per a què més em serveix això?
 - Autoavaluació: es fan servir diferents instruments que recopilen evidències perquè l'infant o adolescent identifiqui què ha fet bé i en què ha de millorar. Ens centrem sempre en el procés, no en el resultat.

És important distingir cada dia el que s'ha après del que s'ha treballant amb la consciència que triar dos processos, malgrat ser necessaris i importants, no són iguals.
4. **Transferència:** En quina altra situació de la vida puc aplicar el que he après avui sobre la meua manera de treballar?

L'objectiu és passar del pilot automàtic a la consciència plena de les decisions mentals que prenem i, per tant, dels procediments.

Per aconseguir-lo, pot ser útil saber quines són les habilitats pròpies del pensament superior humà. Haurem de pensar en aquestes habilitats i posar un nom als procediments.

Per a Lipman, no n'hi ha prou amb pensar, s'ha d'aprendre a pensar millor. Ell defineix el pensament d'ordre superior com un pensament crític (basat en criteris) que alhora és creatiu (sensible al context). Per entrenar la metacognició, els educadors i les famílies han d'estimular quatre habilitats mentals:

1. **Habilitats d'indagació.** Són les que ens permeten explorar el món i la informació de la IA.
 - Proposta pràctica: entrenar la capacitat de formular preguntes. Davant la resposta d'un algorisme o un text escolar, jugueu a qüestionar-ho tot, per exemple, què passaria si això fos fals? Quines proves demostren aquesta idea? Què estem donant per fet?
2. **Habilitats de raonament.** Ens ajuden a ampliar el que sabem de manera lògica.
 - Proposta pràctica: treballem les matemàtiques i les analogies. Pregunta el següent: Si això ha funcionat en aquest problema de matemàtiques, en quina situació vital es podria aplicar la mateixa lògica? Això fomenta la transferència de coneixements.
3. **Habilitats d'Organització de la Informació.** Són essencials per no naufragar en el mar de dades actual.
 - Proposta pràctica: feu servir categoritzacions i definicions. Demaneu a l'alumnat que classifiqui la informació en fets, opinions i dades generades per la IA. Així es desenvolupa la consciència de veracitat i biaix.
4. **Habilitats de traducció i formulació.** La capacitat d'expressar el pensament propi amb claredat.
 - Proposta pràctica: reformulació reflexiva. Demaneu a l'infant o adolescent que expliqui amb les seves paraules un concepte complex a partir d'una opo adosta com la següent: Si haguessis d'explicar això mateix a l'àvia o a un amic que no sap res d'aquest tema, com ho faries?

Una vegada van preguntar a Isidore Rabi, Premi Nobel de Física perquè va voler ser científic. Ell va respondre: "La meua mare em va fer científic sense adonar-se'n. Quan els meus companys tornaven a casa de l'escola, les mares els preguntaven: 'Què has après avui?'. La meua mare, en canvi, sovint em preguntava: 'Izzy, has fet una bona pregunta avui?' Això va marcar la diferència. Fer bones preguntes amb va portar a ser científic".

Avui dia, educar no és competir amb la IA, sinó desenvolupar capacitats i convertir-les en habilitats. El sistema ha d'evolucionar cap a l'escola de l'ésser, on el coneixement està mediat per la reflexió, l'autonomia i l'afecte per transformar-se en comprensió. L'aliança entre educadors i famílies és l'única garantia que tenim perquè els joves creixin com a aprenents conscients, amb la capacitat de triar l'emoció adequada i l'estratègia correcta per liderar la seva vida des d'un context ètic i compassiu amb ells mateixos, amb les altres persones i amb el món.

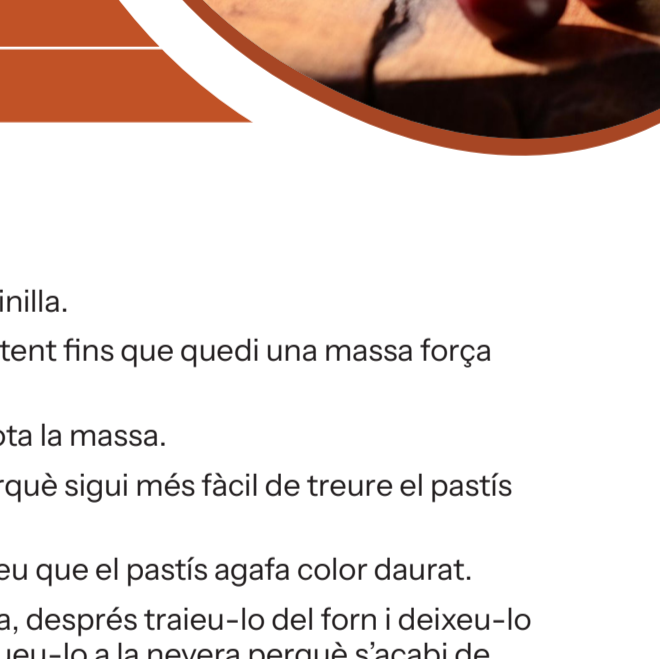
Mar Romera

»»» RECEPTES EN FAMÍLIA

PASTÍS DE CIRERES

Aquest mes aprofitem la cirera, una fruita de temporada plena de sabor per preparar el pastís sense sucre que es convertirà en el protagonista de la taula. Una opció saludable i plena de sabor, perfecta per compartir-la amb la família i passar una bona estona junts.

- 3 unitats. Ous.
- 1/4 culleradeta. Essència de vainilla.
- 200 ml. Llet desnatada.
- 1 cullerada (o al gust). Edulcorant.
- 60 g. Farina d'ametlla o ametlla molta.
- 40 g. Farina de civada integral.
- 250 g. Cireres netes i sense pinyol.



Elaboració:

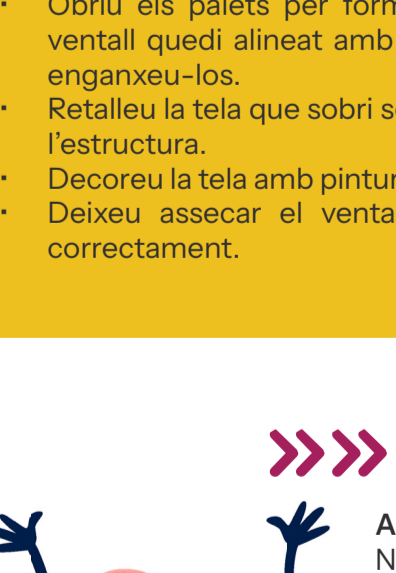
1. Preescalfeu el forn a 180 °C.
2. En un bol, bateu els ous amb la llet, l'edulcorant i la vainilla.
3. Afegeu-hi la farina de civada i d'ametlla i continueu batent fins que quedi una massa força líquida.
4. Incorporeu les cireres trossegades i repartiu-les per tota la massa.
5. Greixeu un motlle baix amb una mica de mantega perquè sigui més fàcil de treure el pastís motlle. Aboqueu-hi la barreja amb cura.
6. Fornegeu a 180 °C durant 40-45 minuts, fins que veieu que el pastís agafa color daurat.
7. Deixeu temperar el pastís amb la porta del forn oberta, després traieu-lo del forn i deixeu-lo acabar de refredar sobre una reixeta. Un cop fred, fiqueu-lo a la nevera perquè s'acabi de compactar.

Anima't a compartir la recepta amb nosaltres. **Etiqueta'ns a xarxes!**

»»» ACTIVITATS EN FAMÍLIA

El teu ventall.

L'estiu porta temperatures elevades i la necessitat de refrescar-nos. Tenir un ventall a mà sempre va bé, i si és un fet per nosaltres mateixos, es converteix en un ventall ben especial. Avui aprendrem a fer un ventall ideal per suportar la calor amb un toc creatiu.



Materials:

- 8 palets de fusta (com els dels polos).
- Tela lleugera (cotó, lli o seda) o paper decoratiu.
- Cola tèxtil (o cola blanca si fas servir paper).
- Tisores.
- Fermall de tipus alemanys (per unir les varetes a la base).
- Pintures acríliques, retoladors o pintura tèxtil (per decorar el ventall).

Com fer-ho:

- Feu un forat a la base de cada palet amb unes tisores (o amb un punxó / trepant manual).
- Feu passar el fermall pels forats i ajusteu-lo perquè les varetes quedin fermes i, alhora, es puguin obrir.
- Retalleu un petit semicercle a la part inferior central de la tela o

paper. Serà la guia per col·locar els palets.

- Obriu els palets per formar el ventall i poseu-los sobre la tela de manera que el centre del ventall quedi alineat amb el centre de semicercle. Poseu cola a la part superior de cada palet i enganxeu-los.
- Retalleu la tela que sobri seguint la forma del ventall, formant un semicercle gran que cobreixi tota l'estructura.
- Decoreu la tela amb pintura tèxtil, retoladors, dibuixos, frases, segells...
- Deixeu assecat el ventall i pengeu la tela seguint la forma del ventall perquè es tanqui correctament.

»»» FINS AL CURS QUE VE

Adéu amb el cor comiat.

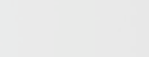
No podem acomiadar aquest gran curs que acaba, un curs en què els meràkiers hem posat totes les nostres ganes, coneixement i il·lusió a l'estona del migdia perquè tot el col·lectiu educatiu gaudeixi d'una experiència gastronòmica saludable, rica, segura i sostenible sense fer un recorregut per tot el que hem aconseguit junts.



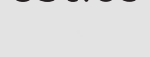
Hem viatjat als mercats més icònics del món sense sortir del menjador; hem donat una altra volta a la Terra corrent i, gràcies a això, vam fer una donació a l'escola d'educació especial de Sant Joan de Déu Nuestro Padre Jesús del Gran Poder d'Alcalá de Guadaíra, a Sevilla; hem continuat fent que la canalla flipi menjant peix amb les noves receptes de FishRevolution, el projecte amb què ens vam avançar al Reial Decret 315/2025 integrant de manera natural la proteïna marina als nostres menús per fomentar l'alternança entre peix blanc i blau, a més de limitar els productes precuinats i moltíssimes més activitats de dinamització que han deixat una petjada ben maca allà per on hem passat, incloses altres persones.

Agafeu força aquestes vacances perquè després... tornarem amb la bateria carregada d'idees fresques que transformaran els infants en una millor versió de si mateixos per i per als demés.

Us animem a seguir-nos a xarxes per descobrir tot el que hem preparat per a aquest curs.



@scolarest_es



scolarest.es