

Roser Teixidor
Pepa Sardañés
Loreto Noguera
Carmen Pla
Pere Plaja
Anna Borràs
Lidia Díaz

Educació sanitària intercultural bàsica



TEIXIDOR, Roser; SARDANÉS,
Pepa; PLAJA, Pere (Coords.)
Educació Sanitària intercultural bàsica
Koiné Ediciones - GRAMC
Barcelona, 1996, 86 pàg.

Educació sanitària intercultural

LA PRESÈNCIA a la nostra societat de persones i col·lectius provinents d'altres indrets, on els esquemes culturals divergeixen dels que a nosaltres ens són familiars, i les formes de pensar i actuar responen a entorns i situacions diferents de les d'aquí, ens fa replantejar de nou molts aspectes formatius i d'intervenció social en sentit ampli, i ens dóna l'oportunitat d'adaptar vells esquemes a una nova realitat que ens empeny a tots.

En aquest sentit, un grup de professionals de la salut, membres de l'Associació GRAMC, han elaborat aquest material, en què es presenten un seguit de temes sanitaris des d'una perspectiva intercultural.

Aquest treball és fruit de diversos anys d'intervenció, de contacte directe i d'intercanvi amb col·lectius d'immigrants provinents principal-

ment de països subsaharians, i residents a les comarques de Girona.

L'alimentació i la nutrició, la cura dels infants, l'embaràs i el part, les vacunes, els accidents a la llar, algunes malalties comunes, la planificació familiar i les malalties de transmissió sexual, són algunes de les temàtiques tractades al llibre.

Pretén ser una eina senzilla, àgil i suggeridora, una guia útil que faciliti la realització de sessions de treball i de formació amb col·lectius diversos. Així, posa a l'abast d'educadors, mestres, formadors d'adults, agents socials, i professionals que dirigeixen les seves intervencions a col·lectius d'immigrants o grups multiculturals, en general, informacions generals i bàsiques sobre els conceptes i temes que s'exposen, així permet als professionals poc familiaritzats amb aquestes

qüestions una aproximació suficient per a poder-hi treballar des de l'àmbit que els és més propi.

D'altra banda, a cadascun dels capítols hi ha suggeriments d'aplicació, metodologies de treball a seguir i propostes d'activitats pràctiques a més d'il·lustracions i referències sobre materials audiovisuals i didàctics especialitzats, que poden ser adients per complementar i enriquir aquest material.

I, en definitiva, el que pretén aquest llibre no és ni la imposició d'unes normes o conductes establertes ni el rebuig *a priori* de cap pràctica generalitzada, sinó, tal com diuen els mateixos autors «(...) discutir i arribar a uns camins comuns que satisfacin ambdues parts i ens ajudin a evolucionar».

Manel Mesquita



PADROSA i GORGOT, Inès
(Comp.)
La gastronomia empordanesa a Peralada
Ajuntament de Peralada, 1996,
188 pàg.

Peralada i la gastronomia

ÉS INDUBTABLE que assistim a un boom de la literatura gastronòmica, malgrat que encara hi ha sectors que es resisteixen a creure que la gastronomia formi part de la cultura. També és cert que bona part de publicacions d'aquest tema són només obres funcionals, sense cap ambició especial i, sovint, amb plantejaments poc coherents.

Tenim ara a les mans dos llibres que amplien aquesta ja nodrida bibliografia, llibres que per les seves característiques aporten alguna cosa més que la producció citada més amunt.

Es tracta de *La gastronomia empordanesa a Peralada*, nom genèric del que podem ja considerar una sèrie, ja que cada un dels dos volums fa referència a una mostra, o sigui que és un «Recull de receptes de la Mostra Gastronòmica», correspon-

ents, el primer volum, a 1992-1993 (publicat el 1994), i el segon a la 3a i 4a Mostra, corresponent a 1994-1995. Unes mostres, per cert, amb un Jurat diríem que força particular.

La recopilació i notes dels dos volums és a cura d'Inès Padrosa i Gorgot, bibliotecària del Palau de Peralada i autora d'una recent i remarcable *Bibliografia Interdisciplinària de l'Alt Empordà*, una obra de referència.

Endegar aquesta mena de llibres sovint no es tracta pas d'una tasca fàcil, sobretot tenint en compte l'origen divers de les receptes: algunes de particulars i moltes procedents de restaurants de la zona i de fora.

El material ha estat classificat segons les primeres matèries, que tenen unes breus introduccions: els *patillos*, el bacallà, l'ànec, els calamarsos, el conill, el porc...

Aquesta diversa procedència, naturalment, es tradueix en la multiplicat del material aplegat. Algunes receptes poden ser considerades tradicionals, però moltes d'altres formen part d'un corpus més ampli, que només amb força amplitud de mires podem considerar empordaneses.

Els llibres estan editats per l'Ajuntament de Peralada i, formalment, es presenten en una edició i disseny molt acurats.

Mentre que el primer volum té 126 pàgines, el segon ha crescut fins a les 184, però ambdós mantenen la mateixa tònica formal.

En els dos casos hi ha dues presentacions, a cura, respectivament, de l'alcalde de Peralada i del xef del Casino Castell de Peralada.

Jaume Fàbrega