

El Tapis Cocina sabrosamente

Unas sesenta personas dieron cita en el VIII Encuentro de familiares y usuarios del Taller Ocupacional para Enfermos Mentales Tapis de Xàbia para conocer más de cerca las actividades llevadas a cabo por los asistentes durante todo el año, y novedades introducidas, como el taller de respiración o el de cocina, donde los asistentes han aprendido a cocinar y a conocer los valores nutritivos de los alimentos. El resultado de esta iniciativa ha sido el libro de recetas titulado, "Cocina sabro-samente".



Las responsables de Tapis, Encarna Pérez, Alicia Ripoll y Maite Parrón, explicaron cómo amigos de todo tipo, desde amas de casa hasta agricultores o profesores, respondieron enseguida a la invitación de enseñar una receta cada uno al colectivo. Además de resultar una experiencia gratificante, se aprovechó para editar el libro de cocina, "Cocina sabrosa-mente", con deliciosas y sencillas preparaciones como la olivada, el quiche de berenjena, el pan d'espelta, las hamburguesas de tofu, o los rollitos de pan con sobrasada, y dulces como la mermelada de tomate, el mouse de trufas, la tortà de les monges o el turrón de chocolate.

Como colofón a este pequeño libro del que se espera realizar una segunda tirada para poder hacerlo accesible al público, el cocinero dianense de fama internacional, Quice Dacosta, ha aportado un par de recetas: Primavera y Limones salados de oro.

A través del Tapis, aquellas personas que tienen alguna enfermedad mental crónica encuentran un gran apoyo y aprenden a realizar actividades creativas que le permiten expresarse e integrarse mejor en la sociedad.