

INVENȚIE ROMÂNESCĂ! Se-ntâmplă la Constanța!

Școala fără teme și cu muzică în pauze devine și școala cu cameră virtuală!

Adrian Gemănar, psihologul român nominalizat, anii trecuți, la World Autism Festival, a elaborat un concept unic în lume pentru integrarea copiilor în sistemul de învățământ. Este vorba de proiectul "Camera Virtuală", în cadrul căruia copiii vor purta o cască virtuală, care simulează mai multe scenarii prin care acesta trece atunci când pășește pragul școlii pentru prima dată. Proiectul-pilot a fost lansat în 15 mai, la Centrul Psihologic "Marea Neagră", pentru copiii care se află în clasa pregătitoare din cadrul Școlii nr. 39 "Nicolae Tonitza" din Constanța, iar acesta va continua în septembrie, pentru copiii care urmează să intre în clasa pregătitoare. Ineditul proiect, finanțat în urma concursului național de proiecte - „Telimplici”, susținut de Telekom România, a fost gândit de către o echipă de psihologi, condusă de Adrian Gemănar, în contextul în care tot mai mulți copii întâmpină dificultăți de adaptare în sistemul școlar, din cauză că fac o trecere bruscă într-un mediu total necunoscut lor. "Introducerea clasei pregătitoare a fost o mișcare foarte bună, însă insuficientă. Chiar dacă se încearcă trecerea mai lină către clasa



întâi, copiii tot mai experimentează situații neprevăzute care i-ar putea traumatiza, cum ar fi: regulile mai stricte decât la grădiniță, obligativitatea de a sta în bancă pe tot parcursul orei, introducerea unor materii noi etc.", explică psihologul Gemănar. "Toți actorii implicați în actul educațional din școala noastră sunt deschiși la nou. Suntem „Școala fără teme”, „Școala cu

muzică în pauze” și vom deveni “Școala cu cameră virtuală”. Pentru copiii de pregătitoare, școala este un spațiu nou, necunoscut și prezentat adesea ca un spațiu plin de lucruri și persoane care sperie. De aceea, salutăm demersul echipei psihologului Gemănar și ne implicăm cu mare interes în ceea ce urmează, tocmai pentru ca viitorii noștri elevi să înțeleagă că școala este locul în

care învățăm lucruri frumoase și unde trebuie să vină fără teamă, ba chiar cu plăcere și nerăbdare”, a declarat, la rândul său, profesorul Nicoleta Berbaru, directorul Școlii nr. 39 "Nicolae Tonitza" din Constanța.

■ CUM FUNCȚIONEAZĂ

„CAMERA VIRTUALĂ“? ■ "Camera Virtuală reprezintă, în fapt, un simulator al scenariilor posibile atunci când copilul pășește pentru prima dată pragul școlii. Acesta va face cunoștință cu tabla, cu banca, cu învățătoarea, cu colegii de clasă, cu ora de Abecedar, Matematică sau chiar cu ora de muzică... toate acestea prin intermediul tehnologiei realității virtuale. Prin acest proiect dorim ca micuții să poată lua contact cu școala, dar fără să se simtă amenințați. Gândirea copiilor este una concretă, înțeleg mult mai bine realitatea înconjurătoare dacă le prezentăm imagini, iar dacă imaginile acestea devin o simulare a realității, atunci copilul va putea interacționa mult mai ușor cu ea", declară psihologul. Prin implementarea acestei metode de intervenție, se reduce gradul de frustrare, teamă și nesiguranță, copilul fiind introdus în „Camera Virtuală” împreună cu o persoană cunoscută.

3 lucruri despre vin pe care nu le știai

Citim astăzi pretutindeni atât de multe lucruri despre vin încât ne întrebăm dacă a mai rămas ceva de spus despre acest adevărat aur lichid. Noi crame, noi soiuri, vechi tradiții și obiceiuri, toate repovestite, reîmpachetate și livrate întotdeauna cu veselie și voie bună. Sunt însă câteva lucruri care fac diferența între o alegere educată și una întâmplătoare a vinului pe care îl vei pune pe masă în această seară. Temperatura în timpul fermentației este unul dintre elementele-cheie pentru obținerea vinului de calitate. Ce înseamnă și cât de importantă este această temperatură pentru o alegere potrivită a vinului? În tehnica de obținere a vinului, fermentația reprezintă veriga cea mai puternică, deoarece în această etapă ia naștere, cu adevărat, vinul. Felul în care controlăm fermentația determină, în mod clar, nivelul calitativ al vinului. Pentru ca procesul de fermentație să se declanșeze și să se desfășoare în parametri optimi, foarte importante sunt condițiile din interiorul cramei, controlul temperaturii fiind elementul decisiv.

Cei de la Crama Histria par să fi găsit soluția optimă prin felul în care au creat, după tehnologia vinurilor albe, printr-o fermentație controlată la temperaturi scăzute, primul brand premium al Cramei Histria, Ammos. Vinul Ammos, în cele două variante comercializate de Crama Histria, Ammos Rosé 2016 și Ammos Alb 2016, a fost creat din soiuri de struguri nobili, culeși manual în lădițe și selectați foarte atent în podgoria Cramei Histria, ce se întinde

pe o suprafață de 150 de hectare, în apropierea Cetății Histria, la malul Mării Negre. Nu întâmplător, vinul poartă numele Ammos, care, în limba greacă, înseamnă „nisip”, amintind astfel și de importanța terroir-ului, a nisipului în mod special, această plantație fiind podgoria cea mai apropiată de mare din România.

Fermentația controlată la temperaturi scăzute dă vinului o complexitate aparte, făcând din vinul Ammos o alegere inspirată și sigură pentru zilele fierbinți din această vară.

■ **AROMA, UN ALT REPER ÎN ALEGEREA VINULUI** ■ Toate discuțiile despre vin încep și sfârșesc cu detalii amănunțite despre aromă. Ce este, de fapt, aroma? Este, pur și simplu, mirosul vinului, primul simț care ne este ațâțat atunci când degustăm un vin. Și, ca orice român care se respectă, să începem cu... mirosuri neplăcute. Cum te poate păcăli propriul nas? Ce este un miros nelalocul lui? Cel mai adesea simți mirosul de mușchi. Acesta provine de la dop și se răsfrânge în mod nefericit asupra vinului. Mirosul de fructe ușor stricate vine de la un vin oxidat. Mirosul acru este caracteristic vinului oțet. Cu toate acestea, vom recunoaște întotdeauna intuitiv un vin foarte bun, deoarece vinurile premium combină, într-o formulă inedită, arome și senzații îmbietoare, contrastante și provocatoare, care să persiste mult timp după prima înghițitură. Este ceea ce și-au propus și doborogarii de la Crama Histria atunci când au scos pe piață primul lor vin premium, Ammos. Ammos îmbină astfel

notele fructate cu cele florale, Ammos Rosé 2016 cu nas de fructe roșii, mure, cireșe și o nuanță vegetală, cu un final apoteotic tonic de iarbă și cafea ce aduce o notă de rafinament. Ammos Alb 2016, pe de altă parte, are o aromă particulară ce amintește de florile de câmp.

■ CUM „MÂNCĂM”

VINUL? ■ Se spune că sunt vinuri pe care le bem și vinuri pe care le mâncăm. Într-adevăr, vinul are calități variabile. Unele vinuri merg bine cu mâncarea, altele se lasă degustate pe îndelete, doar în liniștea paharului și a conversației sprințare. Vestea bună este că sunt și vinuri foarte bune, din categoria vinurilor premium, pe care le poți asocia atât felurilor principale, cât și deserturilor, dar, mai ales, le poți savura pe deplin pentru plăcerea și încântarea pe care ți le aduc, fără niciun companion. Este și vestea bună pe care ne-o aduce în acest sezon crama Histria cu vinul Ammos. În



variantele sa rosé, Ammos acoperă o paletă largă culinară, de la fructe de mare, pește, preparate mediteraneene ușoare la carne de porc, pui sau curcan, până la deserturi cu salate de fructe proaspete ca mango, pepene galben, caise sau piersici neînsiroplate. Ammos Alb se însoțește armonios și delicat cu pește marin sau de apă dulce, fructe de mare, dar și carne de pui, curcan sau brânzeturi, gustări din șuncă, ficat de gâscă, diverse antreuri și salate. Nimic mai simplu decât atât: în trei pași, poți face astfel o alegere potrivită a unui vin de calitate.