

---

# MÓN ST BENET

---



---

**Activitats educatives**  
CURS 2020-2021

---

**M  
SB** MÓN  
ST  
BENET

---

---

**Fundació  
Catalunya  
La Pedrera**

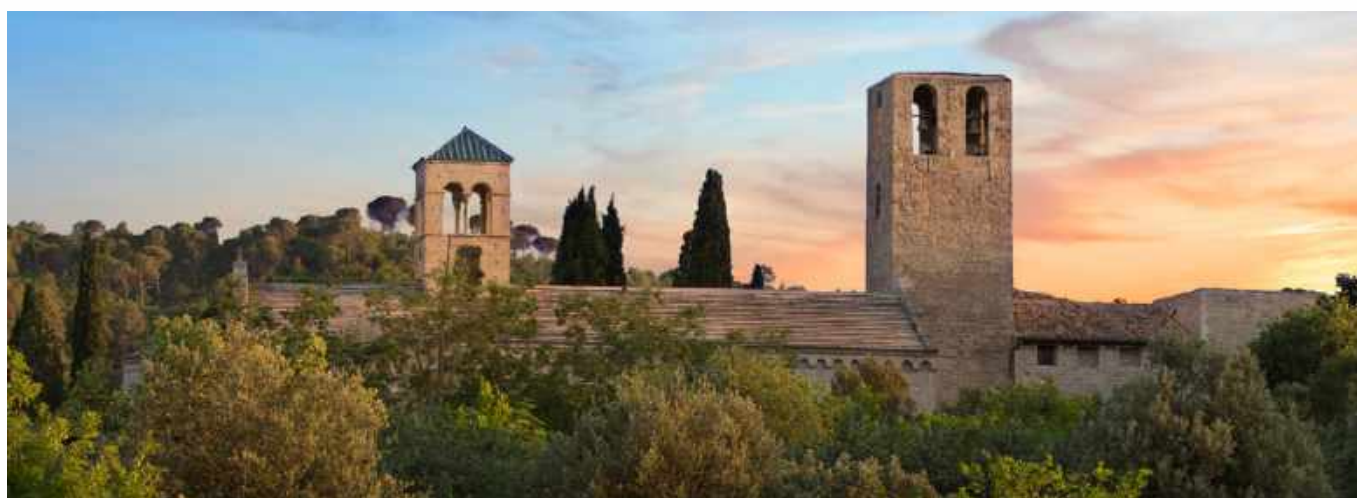
---

**Món Sant Benet us convida a gaudir d'una experiència diferent, innovadora, que combina una intensa vivència sobre la història –on el punt de partida és el Monestir– amb una de les propostes més avançades en l'àmbit de l'alimentació –la Fundació Àlicia de recerca en alimentació i ciència–**

El conjunt de Sant Benet vol ser, per a les escoles, un estímul per al coneixement, però també una experiència vivencial, emocional. Perquè a partir d'uns continguts que han estat preparats amb tot el rigor, les activitats s'han plantejat perquè els alumnes gaudeixin amb intensitat de l'experiència de descoberta de noves temàtiques, de nous horitzons. Món Sant Benet proposa tres tipus de visita diferents: un recorregut per mil anys d'història de Catalunya (la visita Medieval), un dia en la vida de Ramon Casas (la visita modernista), i la visita a la Fundació Àlicia (Alimentació i Ciència).

I proposa un ampli catàleg de tallers educatius que aprofundeixen els continguts de les tres visites proposades. Tallers que es desenvolupen a les aules preparades per a aquest objectiu, en espais del monestir, al horts i també a l'auditori i a la cuina educativa d'Àlicia.

**Amb tot això, Món Sant Benet pretén convertir-se en un referent per a les escoles de Catalunya en l'àmbit pedagògic i compta també amb la intenció que aquestes puguin passar una jornada inoblidable, en un entorn suggestiu.**



## **El servei educatiu**

Món Sant Benet proposa als professionals de l'ensenyament un seguit d'activitats educatives, convençuts que el conjunt patrimonial i cultural del Monestir i d'Àlicia han de ser una eina d'educació i un espai lúdic d'aprenentatge i de valorització de la història, l'art, l'entorn natural, l'alimentació i la seva relació amb els avenços científics i tècnics. El programa educatiu, confeccionat a partir dels currículums escolars i que consta de

visites i tallers per a tots els nivells educatius, fa un èmfasi especial en els continguts procedimentals, és a dir, l'objectiu és que l'experimentació sigui la principal activitat d'aprenentatge. Aquesta és la característica diferencial dels tallers de cuina i alimentació, dels tallers d'història relacionats amb el monestir, dels tallers d'entorn a partir de les arts plàstiques i de les activitats a l'hort d'aprendre.

# Un monestir per viure'l

L'experimentació és la característica diferencial de la intervenció museística que s'ha fet al conjunt del Monestir on, a partir de moderns sistemes audiovisuals d'interpretació, es vol fer viure el passat medieval, des de la fundació del Monestir fins a l'esplendor del segle XIV, el fascinant període del barroc quan el Monestir va passar a ser propietat del Monestir

de Montserrat per convertir-lo en Escola d'Arts dels monjos novicis, i també l'última etapa de la seva història, la dels anys dels Modernisme en ésser adquirit el conjunt patrimonial per la família del pintor Ramon Casas.

Una manera diferent de conèixer el passat, amb visió de present per als ciutadans del futur.



## Experiència Medieval

### Visita medieval

Us convidem a fer una immersió en la vida d'un monestir medieval on les veus, els sorolls i les imatges del passat afloren entre les parets mil·lenàries convertint aquesta visita en una experiència singular. Un recorregut pels espais més emblemàtics del monestir (l'església, el claustre, el celler i les cel·les de la galeria de Montserrat) que ens permetrà posar-nos a la pell dels habitants del monestir i conèixer de primera mà com vivien i quin era el seu dia a dia a través d'un potent muntatge museogràfic.

- Cicle mitjà i superior d'educació primària, batxillerat i cicles formatius.
- També s'ofereix en anglès juntament amb un petit dossier de vocabulari específic.

## Experiència Modernista

### Visita modernista

Un recorregut que ens transporta a l'estiu de 1924 tot travessant les estances del sobreclaustre que el pintor modernista Ramon Casas i la seva família van convertir en residència d'estiu. Viurem un dia amb aquesta família, símbol de la burgesia que va impulsar el Modernisme. Entendrem d'on venien, què pensaven, quins eren els seus gustos i descobrirem la figura d'un dels màxims exponents d'aquest moviment: el pintor Ramon Casas. Música, llum, imatges, olors... ens guiaran a través dels salons i habitacions per viure una experiència insòlita i suggeridora.

- Cicle superior d'educació primària, ESO, batxillerat i cicles formatius.
- També s'ofereix en anglès.

## NOVETAT

## El monestir en joc

### Itinerari de descoberta del monestir

Som a l'any 1002 de la nostra era. Els abats del cenobi de Sant Benet dels últims anys han espoliat i maltractat els béns del monestir. Els monjos, per primera vegada, decideixen elegir ells mateixos el nou abat, i totes les famílies nobles de la contrada presenten el seu candidat. Aquest és el punt de partida d'una visita, amena i diferent, pensada especialment per als alumnes de secundària, que ens portarà pels espais més emblemàtics del monestir de Sant Benet, tot descobrint, a partir de petits reptes, la societat, la vida religiosa i l'art de l'edat mitjana. Al final, la història serà més que un joc.

- ESO

## Hi havia una vegada... un monestir!

### Itinerari de descoberta del monestir

El monestir mil·lenari de Sant Benet ens obre les portes i ens convida a entrar-hi. Qui s'hi atreueix? Junts recorrerem les estances més importants del monestir: l'església, el claustre, les cel·les dels monjos... En algunes de les seves estances ens hi esperen objectes antics que ens serviran per conèixer les històries dels monjos que habitaven el monestir, altres fins i tot per disfressar-nos i, així, endinsar-nos una mica més en l'aventura de la història.

- Educació infantil i cicle inicial d'educació primària.

## NOVETAT

## Experiència Fundació Alicia

La visita a Alicia es planteja com una experiència d'*escape* en què es tractarà de descobrir qui és o qui són els anomenats *Homo alimentarius*, predisposats a alimentar-se de manera més saludable. Mitjançant tota una sèrie d'enigmes i de proves, anirem descobrint i coneixent què és i què fa la Fundació Alicia (Alimentació i Ciència), un centre dedicat a la recerca en la cuina que promou la bona alimentació i que treballa perquè tots mengem millor.

- Batxillerat i cicles formatius.



## Els tallers de Món Sant Benet

El conjunt de Món Sant Benet vol ser, per a les escoles, un estímul per al coneixement i també una experiència suggerent, emocional. Les activitats per a escoles s'han plantejat amb l'objectiu que els alumnes gaudeixin amb intensitat de l'experiència de desco-

berta de nous horitzons. D'aquesta manera s'ofereixen dos grans àmbits temàtics, com són: l'alimentació i el Monestir. D'altra banda, l'hort d'aprendre és una bona eina per conèixer l'origen dels aliments, el seu procés de creixement o les seves temporades.

El servei educatiu de Món Sant Benet posa al vostre abast activitats per a famílies durant els caps de setmana.

### El Monestir

**Aprofitant la oportunitat que ens brinda un entorn amb més de mil anys d'història, podem treballar a partir de dos eixos diferents: la història i l'art.**

#### UN MONESTIR D'HISTÒRIES

Els tallers que formen part d'aquest àmbit són una invitació a conèixer la història social de l'edat mitjana partint de la història concreta del monestir, de les vivències dels que el van habitar o hi van mantenir alguna relació. Conèixer amb exemples de primera mà com funcionava la societat feudal, quins estaments en formaven part i quines relacions s'establien entre ells.



#### La terra i el poder

**Taller participatiu a l'entorn de la societat feudal**

Com es vivia fa més de 800 anys? Què implicava pertànyer a un estament privilegiat? Us proposem conèixer de primera mà la societat feudal jugant a ser pagesos, nobles o monjos. Serà una estona en què, a través d'una sèrie de proves i jocs tradicionals, viurem les desigualtats i també els privilegis que imperaven en l'època feudal, per així entendre una mica més els nostres avantpassats de l'edat mitjana.

**OBJECTIU:** Aproximar-nos a la societat medieval a través de la història del Monestir i utilitzant l'element del joc com una experiència vivencial.

■ Cicles mitjà i superior d'educació primària.

#### Història d'un retrat

**Taller participatiu per aprofundir en l'època del feudalisme**

Unes misterioses imatges relacionades amb el passat medieval del monestir ens conduiran cap a personatges i històries remotes. Qui eren els seus protagonistes? Quins secrets amagaven? Un joc d'investigació i observació en què se'ns plantejaran diversos enigmes, on descobrirem les seves relacions i coneixem l'evolució i el funcionament dels estaments dins la societat feudal.

**OBJECTIU:** Aprofundir en els coneixements que tenim sobre la societat feudal i descobrir-ne de forma pràctica el seu funcionament.

■ ESO.



## UN MONESTIR D'ARTISTES

El monestir és art. L'objectiu d'aquest àmbit d'activitats és apropar els alumnes a la història de l'art però també a la pràctica artística. Per a fer-ho proposem activitats de coneixement dels estils artístics que trobem al monestir, des de l'edat mitjana fins al modernisme, però també activitats pràctiques que permetin als nois i noies treballar la creativitat mitjançant tècniques concretes. Tot això sense oblidar una figura de primer ordre que ha deixat una profunda empremta al monestir, el pintor modernista Ramon Casas.

### Pedra sobre pedra

Taller participatiu per conèixer els estils artístics medievals

Us atreviu a construir un monestir? Pedra sobre pedra, així és com fa més de mil anys es va aixecar el monestir de Sant Benet. Us proposem convertir-vos en mestres d'obres del romànic i del gòtic però també en constructors de retaules barrocs. Arcs de mig punt, arcs apuntats, galeries del claustre o finestral gòtics... aquests són els encàrrecs que hem rebut de l'abat del monestir. Però per aconseguir la pedra, les cintres i tot el que necessitem per a la construcció ens caldrà superar diverses proves que ens convertiran en uns autèntics mestres d'obres coneixedors dels estils artístics de Sant Benet.

**OBJECTIU:** Posar en valor les diverses manifestacions artístiques del Monestir i copsar l'evolució dels estils artístics a través de la història i per tant entendre la idea del pas del temps.

■ Cicles mitjà i superior d'educació primària.

### Frescos de butxaca

Taller de creació plàstica a l'entorn de la tècnica del fresc

Des dels grecs antics fins als artistes italians del barroc, la tècnica del fresc ha estat utilitzada en multitud d'obres d'art; també en els murs de les esglésies romàniques medievals. Us convidem a descobrir aquesta tècnica mil·lenària i a posar-la en pràctica creant el nostre propi fresc amb autèntic morter de calç i pigments professionals. I un cop tinguem l'obra acabada, podrem marxar a casa amb un bocí d'art a la butxaca.



**OBJECTIU:** Aprendre i experimentar en què consisteix la mil·lenària tècnica de la pintura al fresc, observant què és el que la fa ser una de les més resistents i disposar de totes les eines per diferenciar-la d'altres tècniques pictòriques.

■ Cicle superior d'educació primària i ESO.

■ També s'ofereix en anglès.

### NOVETAT

### El misteri de Sant Benet

Joc d'investigació

Avui no és un dia normal. Quan el pintor Ramon Casas ha sortit a fer el seu passeig habitual pel Monestir de Sant Benet, la seva casa d'estiueig, ha descobert el que sembla ser un cadàver! Qui és i què hi fa aquí? Una activitat diferent on a través d'un joc d'enigmes farem un viatge per l'art del monestir i descobrirem la història de Sant Benet. Sereu capaços de resoldre el misteri?

**OBJECTIU:** Mitjançant enigmes i preguntes els alumnes podran extreure les seves pròpies conclusions sobre la història del monestir.

■ ESO, batxillerat i cicles formatius.

## L'alimentació

Aprofitant la recerca i el coneixement de la Fundació Àlicia, podem treballar un àmbit tant important com és l'alimentació a partir de tres eixos diferents: els hàbits saludables, la descoberta i la cuina històrica.

### SALUT I CUINA!

Dins aquest àmbit s'inclouen els tallers que parlen sobre alimentació i hàbits de vida saludables, amb trucs i receptes assequibles per a les diverses edats, pensades per apropar els infants a la cuina del dia a dia i en definitiva dotar-los d'eines que els permetin ser el màxim d'autònoms i conscients en la seva alimentació.

#### Entrepanes extravagants

Conscienciar sobre la importància dels hàbits saludables.

##### Aproximar-nos a la cuina

La cuinera Júlia Verd té un problema i és que... li han desordenat el rebost! Mentre li donem un cop de mà, descobrirem els ingredients necessaris per fer un bon entrepà: aliments fets de farina, de fruita o de llet. I un cop els tinguem crearem les nostres pròpies combinacions tot preparant les receptes especials de la Júlia Verd, uns entrepanes saludables, únics i originals que compartirem amb la resta dels companys!

**OBJECTIU:** Conscienciar sobre la importància dels hàbits saludables. Aproximar-nos a la cuina.

- Educació infantil.
- També s'ofereix en anglès.

#### Fem cuinetes!

Taller que promou la pràctica culinària i els bons hàbits alimentaris

Amb algunes verdures, unes quantes fruites i un polsim de xocolata, us convidem a preparar un petit àpat mentre juguem a ser xefs per un dia. I com els bons cuiners, abans d'arremangar-nos a la cuina, caldrà mirar-nos bé tots els ingredients per descobrir tots els beneficis que ens aporten. Un cop acabada la feina farem un tastet del nostre petit dinar.

**OBJECTIU:** Apropar la cuina als nens i fomentar els hàbits d'alimentació saludables.

- Cicles inicial, mitjà i superior d'educació primària.
- També s'ofereix en anglès.



#### Correfogons

Taller concurs que promou la pràctica culinària i els bons hàbits alimentaris

Forquilles, culleres, olles, plats i ratlladors... En aquest taller, dividits per equips, participarem en un concurs de cuina molt especial. Com uns xefs professionals, formant equips de treball, caldrà que preparem la nostra recepta en un temps determinat, i seguint el mètode del plat, però no ho tindrem tan fàcil! No tot s'hi val! Cal ser uns cuiners nets i aplicats. Esteu preparats?

**OBJECTIU:** Adonar-nos que la cuina és una activitat dinàmica i divertida en la qual hi compten més factors dels que ens pensem. Donar pautes de treball a la cuina i recursos per a una alimentació saludable i equilibrada.

- ESO i batxillerat.
- També s'ofereix en anglès. (adaptat)



## CUINA PER CURIOSOS

En aquest apartat trobem els tallers que parteixen de l'experimentació i de la percepció sensorial. Aquestes activitats busquen entendre el perquè de determinats fenòmens físics o químics que tenen lloc dins l'àmbit de la cuina, i per fer-ho utilitzen el mètode deductiu en què l'experimentació en primera persona la percepció sensorial hi tenen un paper protagonista.



## Els tastaolletes

### Experiments a la cuina

Als científics els encanta provar coses noves, i com que a nosaltres també, a través d'alguns dels seus experiments i les seves receptes jugarem a ser científics per un dia: posarem a prova el nostre sentit del gust tot clavant mossegada als suc de fruita, mentre descobrim d'on surt la mantega i rematem el taller preparant unes postres que no són el que semblen!

**OBJECTIU:** Posar en valor la ciència com un nou i senzill element a tenir en compte a l'hora de cuinar tot jugant amb diverses textures i sentits.

■ Cicle inicial d'educació primària

### NOVETAT

## Xics Lab

### Experiments a la cuina

Els científics d'Àlicia volen reinventar el món de les fruites i les verdures, però tenen un problema... se'ls ha acabat la imaginació i necessiten la vostra ajuda! Per donar-los un cop de mà farem de petits científics tot jugant de maneres noves i sorprenents, experimentarem amb el món dels sentits, els gustos i les textures per ajudar-los a descobrir de quina manera ho poden fer. T'ho imagines?

**OBJECTIU:** Aproximar-se a la ciència a través de l'experimentació i els sentits tot jugant. Conèixer les fruites i la seva transformació.

■ Educació infantil.

## Setciències a la cuina

### Experiències científiques i creativitat a la cuina

Afinem els sentits i esmolem les idees. En aquest taller resoldrem les respostes a tres preguntes impossibles que ens serviran per descobrir que, a dins la nostra cuina, un dia qualsevol, hi tenen lloc multitud de deliciosos fenòmens químics que fan de la cuina una eina màgica i sorprenent. I com a bons cuiners, acabarem fent un tast dels nostres experiments.

**OBJECTIU:** Apropiar la ciència i la cuina a través de l'experimentació i la dinàmica de pregunta i resposta.

■ Cicles mitjà i superior d'educació primària i primer cicle d'ESO.

## Fenòmens a la carta

### Experiències científiques creatives per resoldre problemàtiques alimentàries

Trites sense ou i flams sense llet. Us proposem viatjar al món de la cuina científica a través del treball que ha fet la Fundació Àlicia creant receptaris per a col·lectius amb al·lèrgies i intoleràncies o algun tipus de problemàtica alimentària. Descobrirem recursos com els gelificants i els emulsionants, en coneixerem el funcionament i posarem en pràctica les seves propietats elaborant diversos plats saborosos i aptes per a tothom.

**OBJECTIU:** Apropiar-nos als fenòmens culinaris des d'un punt de vista científic amb la intenció d'apropiar la ciència a la vida quotidiana i veure com aquesta és capaç de donar-nos solucions per a problemes d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

■ Segon cicle d'ESO, batxillerat i cicles formatius.

## CUINES AMB HISTÒRIA

Aprofitant el contrapunt del monestir mil·lenari, dins d'aquest segment hi trobem els tallers de cuina històrica. L'objectiu d'aquest àmbit de tallers és posar en valor el nostre patrimoni gastronòmic i el gust per tastar aliments poc habituals. I a la vegada acostar-nos al terreny de la història des de la vessant culinària.

### Roda el món i torna al Born

Taller de cuina històrica

Quan Cristòfor Colom va arribar al que avui dia és Amèrica poc s'imaginava que el seu descobriment tindria tantes implicacions. D'allà van arribar nous productes que revolucionaren les cuines de mig Europa. Us proposem conèixer alguns d'aquests nous productes i a la vegada utilitzar-los preparant dues receptes que sense el viatge de Colom mai haurien estat possibles.

**OBJECTIU:** Mitjançant la pràctica culinària coneixerem el nostre patrimoni gastronòmic i prendrem consciència de la importància que tenen les relacions interculturals en un món globalitzat des de fa segles.

- ESO, batxillerat i cicles formatius.
- També s'ofereix en anglès.

### Per sucar-hi pa

Taller de cuina i història medieval

El pa era un dels aliments més comuns a l'edat mitjana, però de ben segur que no ens imaginem de què podia estar fet el pa de l'època medieval... Des del blat fins als aglans coneixerem com eren els pans que es menjaven els nobles i com eren els que es menjaven els pagesos. I per acompanyar el pa descobrirem també la salsa de l'almadroç, condimentada amb refinades espècies vingudes de l'Orient. Elaborarem dues receptes ben diferents que tastarem un cop acabi l'activitat!

**OBJECTIU:** Aproximar-se a l'època medieval a partir de la cuina i entendre les diferències socials des de l'àmbit culinari. Apreciar els sabors oblidats al llarg del temps.

- Cicles inicial, mitjà i superior d'educació primària.
- També s'ofereix en anglès.



### Enlulla't els dits

Taller de cuina de l'època medieval

Un viatge pels rebosts i les cuines de l'edat mitjana. Quins eren els productes que agradaven més als nostres avantpassats medievals? El sucre, la canyella, les herbes aromàtiques, els llegums, la carn... seran els companys de viatge que guiaran els nostres sentits per descobrir no només com era la societat de l'època, sinó què menjava i per què. Receptes refinades i plats populars obriran el nostre paladar a nous sabors i ens ajudaran a descobrir un retall de la nostra història d'una manera ben diferent.

**OBJECTIU:** Aproximar-se al complex entramat social de l'època medieval a partir de la pràctica culinària. Descobrir el gust per tastar nous sabors.

- ESO, batxillerat i cicles formatius.





## L'hort

Els horts de Món Sant Benet són una finestra oberta que ens mostra la varietat dels cultius autòctons, el pas de les estacions i la riquesa de sabors que amaguen les nostres fruites i hortalisses.



### Planta't a l'hort

Taller a l'Hort d'Aprenre

El nostre pagès necessita ajuda per endreçar l'hort. Veniu a fer de pagesos per un dia i a través de la manipulació, la descoberta i algunes endevinalles coneixerem què s'hi amaga i com funciona, amb les seves fruites i verdures de temporada. Finalment, en plantarem algunes varietats. Tothom a arremangar-se!

**OBJECTIU:** Activitat per a conèixer el funcionament de l'hort i els diversos tipus de fruites i verdures que s'hi cultiven.

■ Educació infantil i cicle inicial d'educació primària.

### De l'hort al plat

Taller de cuina a l'Hort d'Aprenre

A l'hort coneixerem què és l'agricultura ecològica i quins són els productes de temporada i de proximitat. Amb aquests coneixements podrem collir alguns d'aquests productes i entre tots aprendrem algunes maneres curioses de cuinar-los per poder acabar fent-ne un tast. És per llepar-se'n els dits!

**OBJECTIU:** Activitat per a conèixer el funcionament dels productes de l'hort i aproximar-nos també a la cuina bàsica.

■ Cicle mitjà i superior d'educació primària.

## L'entorn

### NOVETAT

#### Un clic al riu

Activitat de descoberta al riu Llobregat

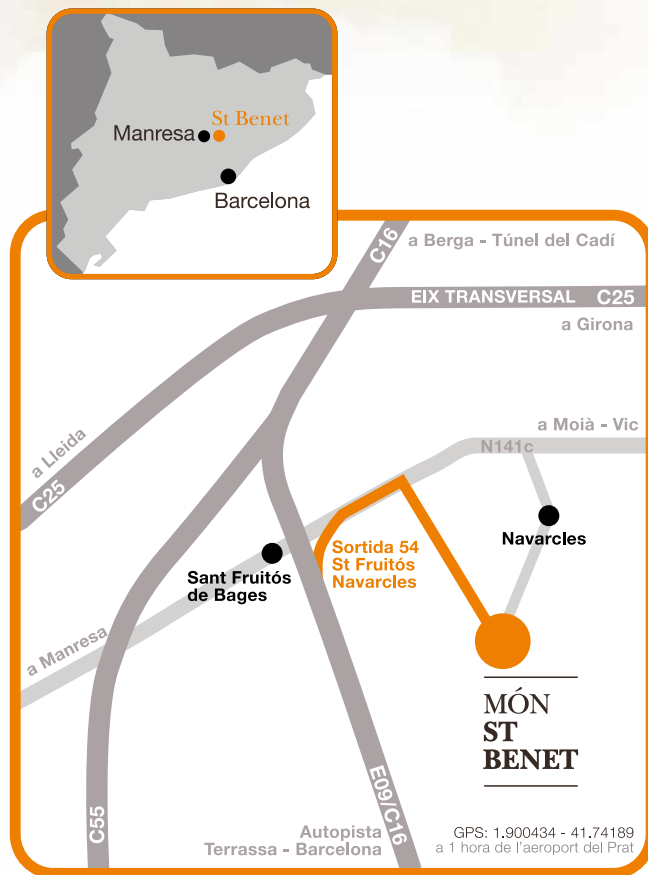
Les fotografies d'una càmera col·locada al riu, que es dispara amb el moviment, ens descobreixen la vida «secret» a l'entorn d'aquest hàbitat. Durant l'activitat investigarem quins animals i plantes s'amaguen al riu i com afecta la qualitat de l'aigua a la seva vida i a l'entorn proper.

**OBJECTIU:** Potenciar l'interès per l'observació i la protecció de l'entorn natural

■ Cicle superior d'educació primària i primer cicle d'ESO.







### Per a més informació i reserves:

#### **Món Sant Benet**

Camí de Sant Benet de Bages, s/n  
08272 Sant Fruitós de Bages (Barcelona)  
T. 93 875 94 01  
info@monstbenet.com  
www.monstbenet.cat

# www.monstbenet.cat

#### La nostra raó de ser: les persones

La Fundació Catalunya La Pedrera serveix a la societat construint un futur millor i més just. Per això, ofereix oportunitats a les persones; impulsa el talent, la creació i l'educació; fomenta hàbits d'alimentació saludables, i conserva i comparteix el patrimoni natural i cultural.



MÓN  
ST  
BENET

**Fundació**  
**Catalunya**  
**La Pedrera**