



Educación nutricional y cocina de vanguardia en un taller para pequeños chefs

LOCALIZACIÓN: La Habitación Saludable (Granada).

DURACIÓN: 1'35"

RESUMEN: Campus de verano para pequeños chefs. Es la propuesta en Granada de la empresa Azahar Salud, a través de la cual los más pequeños aprenden a cocinar, pero desde un punto de vista saludable. Los profesores no son cocineros, sino nutricionistas. Los niños y niñas aprenden en este campamento cocina internacional y también cocina de vanguardia.

VTR:

Esferas de yogur con frutas y frutos secos y mouse de vainilla. Esos son los retos que tienen sobre la mesa estos pequeños chefs que participan en un campus de verano especial. Esta semana les toca acercarse a la cocina de vanguardia, pero lo hacen desde el punto de vista de la nutrición en esta 'habitación saludable'.

CARLOS GARCÍA
Director Azahar Salud

"Llevar la educación nutricional a la mesa. Un enfoque interesante que a los padres les pudiera resultar atractivo y a los niños les entretuviese, ¿no?"

ANA MARÍA RUIZ
Nutricionista

"Que aprendan un poco que no todo nace en el supermercado, sino que en casa también podemos hacer una mouse, podemos hacer un yogur".

Y es que los profesores no son cocineros, son nutricionistas, por lo que además de enseñarles a preparar estos platos, les están enseñando a comer sano. Hoy les ha tocado la cocina molecular, pero también tienen la oportunidad de conocer la cocina internacional o la repostería saludable y creativa.

CARLOS GARCÍA
Director Azahar Salud

"Todo lo que toquen ellos con sus manos, que sean capaces ellos de hacerlo, les va a despertar su interés. Y entonces, pues eso, tenemos mucho trabajo andado para un futuro".

ANA MARÍA RUIZ
Nutricionista

"Cómo hacer cocina molecular, les estamos explicando pues que la cocina es química".

Lo que más llama la atención de los participantes son las gelatinas y las esferificaciones.

NIÑAS

"Cómo hacemos las esferas, cómo las sumergimos en ese líquido... ¿Cómo se llamaba?". "Hacer las bolitas". "El alginato". "Chocolate, avena y canela. Y también manzana".

Y con todos estos ingredientes dentro de estas esferas, ¿a quién no lo apetece llevárselas a la boca?

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es