



“ Comer es mucho más que alimentarse: es despertar los sentidos, es viajar por el mundo sin levantarse de la mesa... Es experimentar, aprender y compartir hábitos de vida saludable. ”

¿QUÉ ESTAMOS COCINANDO PARA ABRIL?

STOP FOOD WASTE Day



Stop food waste - 26 abril

¿Sabías que...?

Un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano a nivel mundial termina en el cubo de basura.

El desperdicio de alimentos es uno de los desafíos clave a los que se enfrenta nuestro planeta hoy en día, ya que es un malgasto de energía y recursos que podría ser destinado a cultivar, cosechar, procesar y cocinar. Además, estos desechos son una fuente enorme de emisiones de metano, que favorece el efecto invernadero.

Compass Group lleva desde 2017 poniendo todos sus esfuerzos en esta lucha, que tiene por bandera el **“Stop Food Waste Day”** y que este año se celebra el **26 de abril**. Con esta iniciativa pretendemos concienciar sobre el desperdicio alimentario y avanzar en nuevas medidas para su reducción, tanto en sus centros como en la sociedad. **El desperdicio alimentario es cosa de todos.**

Aceite de Oliva

Scolarest cocina sus menús con **100% ACEITE DE OLIVA** en todos los comedores escolares.

¿Sabías que...?

No sólo para la religión cristiana es importante el olivo, que para ella simboliza la victoria sobre la muerte por la resurrección de Cristo. Para los hebreos, el aceite de oliva era un símbolo de bendición divina usado en diversas ceremonias religiosas. Los musulmanes relacionan con la luz de Dios al olivo y su aceite, luz que guía a los seres humanos.

Y para los antiguos egipcios, el olivo significaba vida, por ello colocaban un ramito de olivo en las tumbas de los difuntos.



Guardianes de la salud con Fish Revolution

¡Todos somos guardianes!

En **Scolarest** tomamos todas las medidas necesarias para que nuestros comensales con intolerancia o alergia al pescado y/o marisco no ingieran productos que lo contengan o que hayan estado en contacto con él. Formamos constantemente a todo nuestro personal de cocina y monitores para prevenir las incidencias causadas por las alergias alimentarias.

Todos los platos del programa **Fish Revolution**, aunque no lo parezcan, son hechos con merluza: un pescado noble, delicioso y con muchas bondades nutricionales.



Cómete el Mundo - Los Incas

Pese a que con el tiempo ha ido introduciendo en su alimentación cereales como el trigo, la cebada, el centeno o el arroz, en los orígenes del Imperio Inca su dieta era totalmente libre de gluten, al ser la alimentación natural uno de los objetivos para lograr una nutrición adecuada. Además, los incas se daban el lujo de comer pescado fresco, traído por los famosos Chasquis desde la costa del Perú. Éstos eran corredores entrenados desde pequeños para poder recorrer kilómetros y kilómetros por turnos, trasladando así rápidamente paquetes y mensajes urgentes. Por lo tanto, podría decirse que fueron los primeros en ofrecer el “servicio de entrega a domicilio”.



DIVERTIP ES TIEMPO DE ...TORRIJAS!



En este mundo hay dos tipos de personas: a las que les gustan las torrijas de leche o las de vino. ¿Tú a qué grupo perteneces?

Nosotros no hemos sido capaces de decantarnos por unas u otras, así que lo que te proponemos esta Semana Santa es que hagas las que más que gusten a ti, y acertarás. Al fin y al cabo, ¡el cariño es el ingrediente más importante para el éxito!

Aquí te dejamos unos consejos que te servirán para ambas recetas:

- El **pan**: elige el tipo que más te apetezca, pero te recomendamos que sea del día anterior, ya que así absorberá mejor el vino o la leche y te saldrán más jugosas. Ah, y que las rebanadas sean de un centímetro y medio o dos. Si las cortas más gruesas, podrían quedarte secas por el centro.
- El **almíbar**: tras calentarlo para mezclar bien los ingredientes, tápalo y espera a que se enfríe antes de empapar las rebanadas de pan. Si lo haces antes, se reblandecerán demasiado.
- El **aceite**: sabemos que no hace falta que te lo digamos, pero, sólo por si acaso... después de rebozar el pan, hay que sumergirlo en abundante aceite de oliva ya caliente. Repite conmigo: de O, LI, VA. ;)

¿Te has quedado con hambre?
Síguenos en nuestras redes sociales y entérate antes que nadie de nuestros consejos, curiosidades y últimas tendencias de cocina.

BE KOOL!