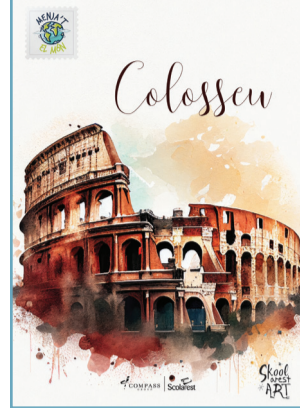


Menjar és molt més que alimentar-se.
És despertar els sentits, viatjar pel món sense aixecar-se de taula... experimentar, aprendre i compartir costums de vida saludable.

Què cuinem al febrer?

Menja't el món



La gastronomia italiana és una de les més variades i populars del món gràcies a la seva rica història i tradició culinària. Aquest mes, a **menja't el món**, portem els comensals a tastar plats típics de la cuina italiana amb què coneixeran el Colosseo, el gran teatre romà on se celebraven, entre altres, espectacles de combats de gladiadors i lluites contra feres salvatges. Un dia en què aprendrem sobre Roma i el Colosseo i descobrirem que Itàlia és molt més que les seves 200 referències de tipus de pasta.

Bon profit!

Menú especial de Carnestoltes



Ens afegim a la celebració d'una de les festes més populars del món, el Carnestoltes, amb un menú especial per acompanyar aquest dia ple de disfresses, color, riure i relaxació de les normes

Que comenci la festa!

Óliver, l'olivera de Scolarest



Enguany volem fer un pas endavant i hem apadrinat una olivera. Aquest curs, a més de continuar explicant curiositats d'un dels productes més preuats de la nostra terra, compartirem amb els nens i les nenes com es troba la nostra fillola verda, com van les seves olives i totes les atencions i amor que li donem. Us avancem que hem batejat la nostra petita com a Óliver, que acaba de fer els seus primers 150 anys i que viu a la Masia Can Canyes de Sant Llorenç d'Hortons (Barcelona).

GUARDIANS DE LA SALUT



Marta Pezzella.
Scolarest HSEQ Technician.

Per a qui no ho conegui, ens pots explicar què és el programa Guardians de la Salut?

Es tracta d'unes mesures que tenen l'objectiu de reforçar el nostre protocol de gestió d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, format per recursos i materials innovadors que segellen la cadena de control de manera que augmenta la seguretat dels nostres comensals.

Quins són els punts bàsics del programa?

Guardians de la Salut (pla d'atenció i seguretat al comensal al·lèrgic o intolerant), conté diferents àrees de treball que garanteixen que tots els passos del procés, des del moment que el client ens notifica la presència d'un comensal amb dieta especial fins que se serveix el menú al comensal en qüestió, s'executen i supervisen correctament. En aquest camí ens centrem en:

La informació. És fonamental que sigui clara, segura i estigui actualitzada. Tenim un conjunt d'eines que garanteixen la traçabilitat al llarg de la cadena d'informació, des de la sol·licitud de la dieta especial fins a l'últim punt de control del servei.

El control en la elaboració. Fem servir ingredients homologats exclusivament per proveïdors homologats pel nostre departament de qualitat. Amb aquests ingredients, el nostre equip de dietistes i nutricionistes dissenya menús específics adaptats a cada dieta. També respectem les pautes d'elaboració segura a la cuina i les de neteja intermèdia.

El control del servei. Fem servir materials específics i visuals que permeten identificar els comensals que tenen al·lèrgies i intoleràncies tan bon punt entren al menjador. A més, els diferents empleats participen en xerrades i comprovacions diàries (per exemple, la verificació doble augmenta la seguretat), de manera

que l'equip sencer està informat i alerta per detectar qualsevol desviació i garantir que cada comensal rep correctament la seva dieta.

La formació de l'equip. A Scolarest tenim un sistema de formació intensiu i continuat per tractar qüestions com al·lèrgies, intoleràncies, higiene i manipulació d'aliments, processos específics de control i d'identificació, etc. Disposem de cursos específics per als nostres cuiners i monitors. A més, fem campanyes de recordatori i formacions contínues sobre aquestes matèries.

L'equip de treball. A cada centre que gestionem, definim l'anomenat equip de dietes. Identifiquem qui s'encarrega dels diferents processos, verifiquem que s'estableixen els rols necessaris al llarg de tota la cadena (comunicació, elaboració i servei de dietes) i determinem qui substituirà aquestes persones en cas d'absències puntuals.

De les eines que has mencionat anteriorment, quines es fan servir al menjador?

En tenim unes quantes. Per exemple, les targetes d'identificació de comensals amb al·lèrgies o intoleràncies, parament específic, identificació a la safata i les pissarres del menjador, entre altres elements i documents que s'adapten a cada centre.

Què fa que aquest programa sigui especial?

És el fruit dels molts anys d'experiència de Scolarest a centres educatius. Això ens permet anticipar-nos, consolidar el sistema i posar-lo en pràctica cada dia als menjadors que gestionem. Per a nosaltres, la seguretat dels comensals és el més important.

Receptes en família: Especial postres

BROWNIE

sense gluten ni lactosa

El nostre xef comparteix unes postres que podem fer a casa amb la canalla.

Per fer aquesta recepta necessitarem:

- 135 g. Margarina o oli de coco.
- 140 g. Cobertura de xocolata (negra).
- 3 ous.
- 100 g. Panela.
- 60 g. Farina de blat (ecològica).
- 40 g. Pasta d'ametlla.
- 40 g. Sèsam torrat.
- 1 culleradeta de sal.
- 1 culleradeta de llevat químic.

Elaboració:

1. Desfeu la margarina o l'oli de coco amb la cobertura de xocolata al bany Maria. Seguidament, afegiu la crema d'ametlla.
2. En un altre recipient, bateu els ous amb el sucre enèrgicament. Afegiu la farina tamisada i el llevat químic.
3. Barregeu tots els ingredients i aboqueu la barreja en una safata de forn folrada amb paper de forn.
4. Fornegeu la massa durant 35 minuts a 165 °C. Quan estigui cuita, traieu-la del forn i deixeu-la reposar una estona abans de tastar-la.

Animat a compartir la recepta amb nosaltres **etiquetant-nos a les xarxes socials**.

Us animem a seguir-nos a les nostres xarxes i a descobrir tot el que hem preparat per a aquest curs.



@scolarest_es



in scolarest_españa



Una experiència **gastronòmica,**

**SALUDABLE,
SEGURA I
SOSTENIBLE**