

Летний лагерь для маленьких шеф-поваров, где диетологи обучают детей основам международной и авангардной кухни.

Местонахождение : Комната здоровья (Гранада)

Обзор: Летний лагерь для маленьких шеф-поваров. Идея компании Асаар Здоровье, которая находится в Гранаде, это обучение детей кулинарии с точки зрения здоровой еды. Их учителя это диетологи, а не профессиональные повара. В этом лагере дети изучают международную и авангардную кухню.

Видео: Сферы йогурта с фруктами и сухофруктами и ванильный мусс. Это задачи, которые предлагаются детям в специальном летнем лагере. На этой неделе в этой «комнате здоровья» они смогут ознакомиться с авангардной кухней с точки зрения диетологии.

Карлос Гарсиа
Руководитель Асаар Здоровье

«Обучение по приготовлению здоровой еды. Интересный подход, который может показаться занятым для родителей и развлекательным для детей. Не так ли?».

Ана Мария Руис
Диетолог

«Пусть дети знают, что не вся еда рождается в супермаркете, что дома мы можем приготовить мусс и йогурт».

Так как эти учителя не профессиональные повара, а диетологи, кроме обучения детей приготовлению блюд, они обучают их здоровому питанию. Сегодня они будут изучать молекулярную кухню, но кроме этого у них есть возможность ознакомиться с основами международной кухни, или здоровой и креативной выпечки.

Карлос Гарсиа
Руководитель Асаар Здоровье

“Все что дети трогают и способны сами сотворить своими руками, пробуждает в них настоящий интерес. Собственно говоря, у нас много работы для нашего будущего”.

Ана Мария Руис
Диетолог

“Мы объясняем им, как создается молекулярная кухня, что это чистая химия”.

На что больше всего обращают внимание участники это на желе и сферы.

Дети

«Мы делаем сферы, погружаем их в эту жидкость... Как же это называется?» «Делать шарики». «Альгинат». «Шоколад, овес и корица. А также яблоко».

И со всеми этими ингредиентами внутри сфер, кому не захочется попробовать их?