

# Scolarest

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 aquest juny?

### Menja't el món:



#### Hem arribat al final del viatge.

Aquest curs hem tastat diverses gastronomies relacionades amb diferents meravelles del món. Les hem conegut, hem fet activitats al voltant de les seves particularitats i hem descobert la base culinària d'aquestes cultures.

Amb **Menja't el món**, hem recorregut vuit destinacions plens d'història i sabor, i hem compartit grans moments al menjador a través del menjar.

Durant aquests mesos hem visitat, a cop de cullera, França, Mèxic, Jordània, els Estats Units, Índia, Itàlia, Egipte i la Xina.

### Fi de curs



Abans de començar unes merescudes vacances i acomiadar el curs en gran, tindrem una jornada festiva amb un menú especial de fi de curs.

Els comensals gaudiran del menú i del dia mentre s'acomiaden dels companys i comparteixen els plans de vacances familiars.

### Gràcies per donar-li la volta!

La segona edició de la nostra carrera solidària, Dona-li la volta, que es va celebrar el 20 de març a més de 200 escoles de Scolarest, va aconseguir demostrar, una altra vegada, que si cadascú posa el seu granet de sorra, junts podem aconseguir tot el que ens proposem. En aquest cas, milers d'infants es van unir per donar suport a una gran causa: la investigació de la cura del càncer infantil.

Com que vam assolir el repte de recórrer, entre tots, 40.087 quilòmetres, l'equivalent a donar més d'una volta a la Terra, avui hem donat 2.500 € a la **Fundació Unoentrecienmil** per donar suport a "Aceleradora" una iniciativa pionera que vol reduir el termini de curació del càncer infantil mitjançant l'exercici físic.

**40.087 GRÀCIES a tothom per la vostra estima, empenta i exemple!**

### Receptes en família: Especial postres

#### Iogurt amb chutney de carbassa

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

Per fer aquesta recepta, necessitarem:

- 360g. Iogur
- 250g. Carbassa en daus.
- 100g. Ceba ecològica pelada.
- 5g. Gíngebre pelat.
- 5g. All pelat.
- 10g. Oli d'oliva.
- 50g. Sucre.
- 2g. Oli de sèsam torrat.
- 5g. Canyella en pols.
- 8g. Vinagre de poma.
- 10g. Llavors de sèsam.
- Bitxo al gust.

#### Elaboració:

1. Coeu la carbassa al vapor durant 10 minuts.
2. Mentrestant, escalfeu en oli d'oliva l'all, el gíngebre i la ceba sense que arribin a agafar color.
3. Afegiu a la mescla la canyella i el sucre. Quan es formi el caramel, és el moment d'afegir la carbassa i la resta d'ingredients. Remeneu i deixeu refredar el chutney fins que arribi a temperatura ambient.
4. Per emplatjar, poseu en un bol 90 grams de iogurt i, immediatament, al mig, una culleradeta d'uns 50 grams de chutney.
5. Decoreu el plat amb llavors de sèsam i bon profit!

Anima't a compartir la recepta amb nosaltres. **Etiqueta'ns a les xarxes socials.**



Diem adeu a aquest curs 2023-2024, un curs en què hem compartit grans reptes i moments gastronòmics emocionants amb Menja't el món, les jornades culinàries regionals i les noves receptes d'innovació gastronòmica de FishRevolution.

Hem gaudit d'experiències gastronòmiques i saludables amb tots els comensals alhora que creàvem espais de relació, convivència i aprenentatge, els pilars de la nostra filosofia de treball. Estem impacients per presentar-vos totes les novetats del curs vinent, les pròximes destinacions gastronòmiques i els nous productes de Fish Revolution.

**Fins aleshores, us desitgem un bon estiu.**

**Equip Scolarest.**

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



@scolarest\_Les



scolarest\_españa

**SCOLAREST,  
UNA  
EXPERIÈNCIA  
ÚNICA**