

## **Kinder lernen von Ernährungsexperten internationale Küche im Sommercamp**

ORT: La Habitación Saludable (Granada).

**ZUSAMMENFASSUNG:** Sommercamps für kleine Meisterköche: So heißt der Vorschlag der Firma Azahar Salud aus Granada, wo schon die Kleinsten gesund kochen lernen. Die Lehrer sind Ernährungsberater, keine Köche. Die Kinder lernen internationale Gerichte und Avantgarde-Küche.

### **VTR**

Yogurtkugeln mit Früchten, Nüssen und Vanillepudding. Diese Herausforderungen werden den kleinen Meisterköchen in einem besonderen Sommercamp gestellt. Diese Woche nähern sie sich der Avantgarde-Küche, allerdings von einem gesunden Gesichtspunkt aus in der Habitación Saludable.

**Carlos Garcia**  
**Leiter Azahar Salud**

*„Über gesunde Ernährung belehren. Eine interessante Perspektive, die den Eltern sinnvoll erscheint und den Kindern Spaß bereitet.“*

**Ana Maria Ruiz**  
**Ernährungsberaterin**

*„Dass sie lernen, dass nicht alles aus dem Supermarkt kommen muss, sondern man zuhause auch einen Pudding oder Yogurt machen kann.“*

Die Lehrer sind keine Köche, sondern Ernährungsexperten, weshalb sie den Kindern, abgesehen von diesen Gerichten, etwas über gesundes Essen beibringen. Heute ging es um molekulare Küche, doch sie haben auch die Gelegenheit, die internationale Küche und gesunde Süßwaren kennenzulernen.

**Carlos Garcia**  
**Leiter Azahar Salud**

*„Alles, was sie anfassen, was sie selbst schaffen können, wird ihr Interesse wecken. Und so bereiten wir den Weg für die Zukunft.“*

**Ana Maria Ruiz**  
**Ernährungsberaterin**

*„Was die molekulare Küche betrifft, erklären wir ihnen, dass die Küche chemisch ist.“*

Gelatine und die Kugelbildung haben es ihnen besonders angetan.

### **Kinder**

*„Wie man Kügelchen bildet, wie man sie in der Flüssigkeit versenkt... Wie nannte man das? „Kleine Kugeln machen.“ „Das Alginat.“ „Schokolade, Hafer und Zimt. Und auch Apfel.“*

Wer bekommt bei allen diesen Leckereien in Kugelform nicht Lust, zu probieren?

Für weitere Infos oder Anregungen sind wir telefonisch unter 647 310 157 oder über E-Mail unter [info@historiasdeluz.es](mailto:info@historiasdeluz.es) zu erreichen.