



AGOSTO 2021 | EDICIÓN N° 10

Sabor y Saberes

RECETAS DE
ANIVERSARIO PARA
TODAS LAS EDADES

APRECIACIONES DEL
PRIMER AÑO DE
FUNCIONAMIENTO

SÍNTESIS ANIVERSARIO
2021

Créditos

Directora

Consuelo Díaz

Equipo Editorial

Consuelo Díaz - Ana Viera
Raúl Toro - Artemiza Hidalgo

Colaboradores

Centro de Estudiantes - Departamento de Literatura
Departamento de Bebidas - Departamento Cocinando Nuestro Futuro
Departamento de Recetas - Departamento de Vida Saludable
Departamento Rinconcito Extranjero - Departamento Creativo
María Rebolledo (Directora C.N.S.M.C) - Equipo Pastoral C.N.S.M.C

Diseño

Ana Viera - Artemiza Hidalgo

Esta es una publicación del equipo de trabajo de la Revista Gastronómica Sabor y Saberes del Colegio Nuestra Señora y Madre del Carmen 2021, sin fines de lucro, por lo que su distribución es gratuita.

Consuelo Díaz



Daniela Araus



Catalina Olivos



Catalina Norambuena



Ana Viera



Monserrat Álvarez



Milagros Dos Passos



Raúl Toro



Paulina Ross



Yislaine Reyes



Nicole Pinto



Héctor Moreno



Gabriela Frederich



Jessica Pereira



Cristian Espinoza



Carolina Cardoza



Yesenia Mendoza



Artemiza Hidalgo



M^a Eliana Rebolledo



Magaly Retamal



Contenido

3

Editorial

4

Momento de Oración

5

A un año de encontrarnos con las letras

7

Clases de Cocina con Sabor y Saberes

8

Cocadas

10

Queque en taza

12

Pizzas

14

Chumbeques

16

Celebración del día de la niñez

18

Concurso Mini Chefcitos

19

Mi experiencia en Sabor y Saberes: Damaris Pérez

20

Decora tu Plato con Sabor y Saberes

21

Mi experiencia en Sabor y Saberes: Milagros Dos Passos

22

Almuerzo Sabor y Saberes

¡FELIZ ANIVERSARIO! ¡SE HA CUMPLIDO UN AÑO DE LA REVISTA SABOR Y SABERES!

Estamos celebrando el primer aniversario de esta apasionante aventura que emprendieron algunos estudiantes de tercero y cuarto medio, junto a los profesores que se animaron a trabajar con ellos.

Celebrar un aniversario es confirmar un compromiso de mantenerse en la tarea emprendida con cariño y dedicación. En el aniversario de cualquier persona o empresa se expresan los buenos deseos de éxito y felicidad. La familia, los amigos o los colaboradores se reúnen para celebrar el año pasado con sus penas y alegrías y para renovar la esperanza en un futuro mejor, la confianza en que lo que viene será beneficioso y agradable.

Celebrar la vida, el cumplimiento de un año más es poner atención a lo fecundo y dinámico de la existencia, detener un momento el paso fugaz del tiempo para agradecer por lo vivido y reanudar la marcha con fuerzas renovadas.

Es lo que el equipo de la revista hace hoy: rememora con alegría todo el camino recorrido, el esfuerzo compartido, las decisiones tomadas, la creatividad empleada en los cambios y novedades, incluso el cambio de nombre para hacer que fuera más accesible y fácil de recordar.

La revista también agradece en este primer aniversario a todos sus colaboradores que han compartido sus experiencias, contando las historias de cocinas familiares, la cultura gastronómica aprendida desde la infancia; agradece especialmente a los lectores fieles, que cada mes esperan la nueva edición y aprenden con ella de las distintas zonas gastronómicas de Chile y el mundo, de la cocina de culturas ancestrales y de las vanguardias. Da gracias también a la comunidad educativa del colegio Nuestra Señora y Madre del Carmen que los ha apoyado asistiendo a sus eventos, participando de sus clases, cooperando con su trabajo.



Por: María Eliana Rebolledo

El equipo además se compromete en este aniversario: a seguir trabajando con entusiasmo para mejorar día a día y entregar a los lectores lo mejor de su aprendizaje, de sus conocimientos y de su investigación, a seguir siendo un medio para dar a conocer los distintos integrantes de la comunidad educativa, a ser un vehículo de unidad e identidad para el colegio y a traspasar los límites de la familia marianista, abriéndose a otros contextos y espacios.

Celebremos este aniversario con alegría, con gratitud y orgullo por la tarea realizada.

Esperemos contar con la revista por muchos años más, que siga siendo una obra comunitaria, que une e invita a todos vivir con creatividad y confianza en nuestros valores y en las posibilidades nuevas por descubrir.

Podemos recordar en estos momentos el Salmo 90 en el versículo 12 que pide a Dios: “Enséñanos a contar bien nuestros días, para que nuestro corazón adquiera sabiduría” Es un buen deseo de la revista para todos: que aprendamos a tomar conciencia del tiempo que se nos regala para ser más sabios, es decir, que utilicemos nuestras capacidades y habilidades para contribuir a hacer de nuestra comunidad un lugar más humano, más solidario, compartiendo los sueños y la fe en un futuro mejor.

Los invito a participar de las actividades de celebración que el equipo de la revista ha preparado. Están entretenidas y emocionantes, mezclan lo festivo y lo solidario, regalan optimismo y esperanza.

Una vez más... ¡Buen Aniversario, querida revista Sabor y Saberes!

"Que cuando me vean, vean a Cristo"

EQUIPO PASTORAL

Faustino Pérez Maglano, un joven Marianista, nos motiva a ser un Cristo para los demás. En el Mes de la Solidaridad, nuestro colegio se ha movilizado por vivir esta experiencia y hacer vida uno de los pilares más significativos Marianistas, el Espíritu de Familia.

El Papa Francisco en su Carta Encíclica Fratelli Tutti nos menciona:

La solidaridad se expresa concretamente en el servicio, que puede asumir formas muy diversas de hacerse cargo de los demás. El servicio es «en gran parte, cuidar la fragilidad. Servir significa cuidar a los frágiles de nuestras familias, de nuestra sociedad, de nuestro pueblo».

Nuestra Revista en el mes de su aniversario también ha querido vivir este valor, que nos invita a salir de nuestras comodidades y develar sentimientos ayuda, fraternidad y hermandad, con quienes lo necesitan. Queremos seguir el ejemplo de Faustino y que, de la mano de nuestra acción solidaria, familias de nuestro colegio reciban un gesto de amor de Cristo. Es por eso que hemos regalado una cena a diferentes grupos familiares de nuestro establecimiento.

Los invitamos a vivir estas experiencias de solidaridad, que nos llenan de regocijo y gratitud el corazón. Y recordemos una frase del Padre José María Arnaiz, "somos llamados a ser felices, pero solamente podremos conseguirlo si hacemos más feliz al mundo en el que estamos".

También queremos darle gracias al Señor, por este proyecto de la Revista Gastronómica que nace de un grupo de estudiantes y profesores como signo de amor y solidaridad para compartir sus conocimientos y habilidades. Queremos seguir siendo un aporte para nuestra comunidad y para la sociedad en la que vivimos. **GRACIAS SEÑOR.**

Sabor y Saberes



Revista Gastronómica
Colegio Nuestra Señora y Madre del Carmen
Melipilla



A UN AÑO DE ENCONTRARNOS CON LAS LETRAS

En esta edición de nuestro primer aniversario hemos querido hacer un pequeño recorrido por lo que ha sido este año juntos. Este maravilloso proyecto comenzó de la mano de dos talentosos profesores, Raúl y Artemiza, quienes, de la mano de tres destacadas alumnas, Anaís, Camila y Noelia, idearon un proyecto que ayudaría a vincular la gastronomía con el mundo de las letras.

Estos colegas, de un generoso corazón, quisieron que varios docentes seamos parte de este ambicioso trabajo, al principio, como docentes de lenguaje, trabajábamos de manera independiente participando de la edición y de algunas sesiones en las que escribíamos, lo que fue sin duda un respiro maravilloso a esta pandemia, que hace un año atrás se veía tan oscura y sin salida.



Tomamos el desafío sabiendo que el fin último de esta revista siempre fue darles una vitrina a nuestros alumnos, para quienes trabajamos y quienes son el motivo de todo nuestro esfuerzo, es así como este año asumimos otro desafío, el de oficializar el departamento de literatura, en que ya no escribiríamos directamente, sino que trabajaríamos para despertar en los alumnos su vinculación con las letras y que pudieran mostrar su talento por medio de este bellissimo proyecto.

El desafío sin duda ha sido grande, pero los talentosos alumnos que tenemos prontamente nos hicieron darnos cuenta que la tarea sería más sencilla de lo que habíamos imaginado.

Por este año han pasado distintos autores de tercero medio y séptimos básicos, alumnos comprometidos que mediante sus escritos han encontrado una forma de expresarse, que han realizado un trabajo serio y desinteresado detrás de cada escrito y que por supuesto han asumido la misión solo por el amor que le tienen a su colegio y al área del lenguaje.



Queremos agradecer a cada uno de los alumnos que han sido parte de esta revista durante este año, y no solo del departamento de literatura, sino de tantos otros departamentos que al igual que el nuestro buscan que los alumnos se vinculen a sus experiencias gastronómicas por medio de las letras.

A un año de haber emprendido este desafío sabemos que esto recién comienza y que hay muchos más alumnos que brillarán con sus trabajos, esperamos estar a la altura y cada nueva edición los sorprenda con algún escrito.

También aprovechamos de invitar a todos los alumnos que tengan amor por la escritura, que se animen a formar parte de nuestro departamento de literatura, ya que aquí siempre estarán los brazos abiertos para ustedes.



Departamento de Literatura
Profesoras Yesenia Mendoza y Paulina Ross



Clases de Cocina Sabor y Saberes

Porque la edad no es un impedimento para cocinar, Sabor y Saberes llevó la cocina a la casa de todos los estudiantes de nuestro establecimiento, con diferentes recetas, adaptándonos a los diferentes contextos, a las clases híbridas y por supuesto, a las edades.

Estas clases fueron realizadas por seis estudiantes pertenecientes a nuestra revista: Catalina Norambuena, Catalina Olivos y Valentina Molina de cuarto medio, con la ayuda de tres compañeros de tercero medio: Scarlett Silva, Woody Tudesca y José Ruiz.

A continuación, podrán disfrutar de las exquisitas recetas que fueron preparadas por los estudiantes, entre pre kínder y cuarto medio, del Colegio Nuestra Señora y Madre del Carmen y de fotografías del proceso y resultados.

¡No se lo pierdan!

Cocadas:

Estudiantes entre pre kínder y tercero básico



Ingredientes:

2 paquetes de galletas de vainilla

2 tarros de leche condensada

Mostacilla, chispas de chocolate, coco rallado (a gusto)

Cápsulas para montar (a gusto)

Preparación:

1. Desinfectamos el lugar en donde prepararemos nuestras cocadas y también lavamos nuestras manos.
2. Preparamos todos nuestros ingredientes y utensilios previamente, la idea es tener todo listo para incorporarlos cuando sea necesario.
3. Comenzamos moliendo las galletas en la procesadora, con las manos o con ayuda de un uslero.
4. Luego de tener bien molidas las galletas, agregamos la leche condensada y mezclamos.
5. Una vez todos nuestros ingredientes mezclados, comenzamos a dar forma de esfera a nuestras cocadas.
6. Una vez tengamos las esferas listas, las pasamos por la mostacilla, chispas de chocolate o coco rallado.
7. Finalmente, las podemos montar en las cápsulas o algún otro montaje entretenido que quieras realizar.



Como revista agradecemos el compromiso de los estudiantes y todas las familias, por hacer de esta actividad un aprendizaje y acercamiento a la cocina por parte de los más pequeños. A continuación, dejamos algunas fotografías con los resultados.



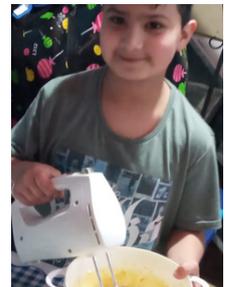


Queque en taza

Estudiantes entre 4° y 7° Básico

Ingredientes

- Un huevo
- Dos cucharadas de harina
- Una cucharada de polvos de hornear
- Una cucharada de azúcar
- Chispas de chocolate, coco rallado o zanahoria rallada (a gusto)
- Una cuchara
- Un tazón

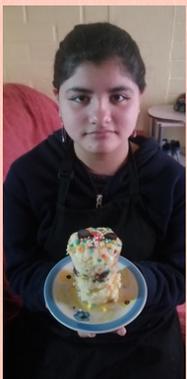
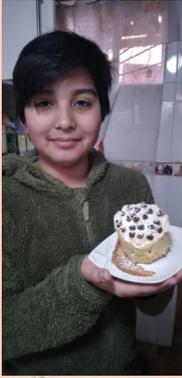


Preparación:

1. Desinfectamos el lugar en donde prepararemos nuestros queques en taza y también, lavamos nuestras manos.
2. Preparamos todos nuestros ingredientes y utensilios previamente, la idea es tener todo listo para incorporarlos cuando sea necesario.
3. Una vez todo listo, en la taza incorporaremos harina, y el huevo, hasta que queda una mezcla homogénea.
4. Agregamos azúcar, mezclamos.
5. Finalmente, agregamos el polvo de hornear y las chispas de chocolate, coco rallado o zanahoria.



Esta clase de cocina fue la primera realizada con modalidad híbrida (estudiantes presenciales y estudiantes online), fue un completo desafío. Pero gracias a todos los apoderados, profesores y por supuesto, al entusiasmo y esfuerzo de todos nuestros estudiantes fue un éxito. A continuación, les dejamos algunas fotografías con los resultados.





Pizzas

Estudiantes entre 8^o Básico y 2^o Medio

Para la masa:

- 4 cucharadas de harina
- Una cucharada de polvos de hornear
- Una pizca de sal
- 3 cucharadas de leche
- Una cucharada de aceite de oliva

Para el relleno:

- Kétchup
- Queso
- Jamón
- Orégano
- Tomate
- Ingredientes a gusto

Preparación:

1. Desinfectamos el lugar en donde prepararemos nuestros queques en taza y también, lavamos nuestras manos.
2. Preparamos todos nuestros ingredientes y utensilios previamente, la idea es tener todo listo para incorporarlos cuando sea necesario.
3. Una vez todo listo, armamos nuestra masa. Incorporamos harina, leche y aceite.
4. Con una mezcla homogénea, agregamos la sal y los polvos de hornear. Damos forma a la masa y agregamos el kétchup o salsa de tomate.
5. Finalmente, llevamos al horno la masa (puede ser microondas). Por unos 6 minutos.
6. Una vez pre horneada la masa, agregamos el relleno a gusto y nuevamente llevamos la pizza al horno. Hasta que se derrita el queso.
7. Y ¡listo! Ya puedes disfrutar.

Esta clase de cocina también se llevó a cabo con la modalidad híbrida. Los estudiantes entre 8° básico y 2° medio participaron muy activos: llevando sus ingredientes, manteniendo el orden necesario en la cocina e involucrando a sus profesores en las actividades. A continuación, dejamos algunas fotografías para traspasarles la emoción de estos estudiantes con sus preparaciones.



Chumbeques

Estudiantes de 3° y 4° medio



Ingredientes:

- 4 Kilos de harina de trigo
- 1,5 Kilo de manteca vegetal
- 50 grs. de bicarbonato
- 1 litro de agua
- Colorante amarillo

Ingredientes para el relleno:

- 2 kilos de azúcar blanca
- 4 limones exprimidos y colados
- Canela
- Hojas de higo

Preparación:

Lo primero que debes realizar es disolver la manteca vegetal en una sartén a fuego suave. Lo mismo hacer con el colorante y el bicarbonato de agua.

Colocar la harina sobre la mesa y mezclar con la manteca derretida. Echar el agua poco a poco hasta obtener una masa homogénea.

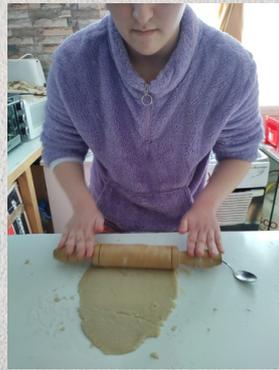
Estirar la masa con un palo de amasar sobre la mesa y partirla en tres partes. Pincharlas con un tenedor y ponerlas en capas separadas para hornearlas a 180° C durante unos 20 minutos.

Mientras tanto preparar en una sartén el azúcar, el agua y el limón para elaborar la miel. Cuando esté a punto debes echar la canela y las hojas de higo. Debe quedar espesa.

Una vez que esté listo el Chumbeque, sacarlo del horno y bañarlo con esta exquisita miel tibia cortando pequeños cuadraditos o rectángulos.



Esta clase de cocina tuvo la finalidad de sacar el taller de gastronomía a los hogares de la comunidad, a través de una transmisión en vivo mediante nuestro canal de YouTube: Sabor y Saberes y también, utilizando la página de facebook del colegio: Nuestra Señora y Madre del Carmen de Melipilla. A continuación, dejamos algunas fotografías de la transmisión y de las preparaciones de los estudiantes de 3° y 4° medio.



CELEBRACIÓN DEL DÍA DE LA NIÑEZ CNSMC 2021

En nuestro establecimiento, además de celebrar el mes de la solidaridad y el primer aniversario de Sabor y Saberes en agosto, también, se celebró el día de la niñez. A continuación, un extracto que nos relata cómo se vivió esta celebración a manos del equipo del Programa de Integración Escolar.

El “Día de la Niñez 2021 CNSMC” surge con la idea de recuperar momentos de alegría y esparcimiento, que tan lejanos y necesarios se tornan en los tiempos actuales. En este sentido, nos propusimos lograr que todos nuestros estudiantes pudieran de una u otra manera acceder a esta celebración.

A grandes rasgos, podemos comentar que ésta se llevó a cabo durante tres jornadas:

La primera, para lo más grandes de quinto a cuarto medio, consistió en un “Pasapalabra en modalidad híbrida”, una sana y alegre competencia de “bachillerato” entre estudiantes a distancia v/s los presenciales, para finalizar con un segundo momento consistente en “Descubrir la pista musical”.

Y para los más pequeños, pensando en la ilusión que muchos tienen de volver a compartir y jugar libremente con sus amigos, asumimos el desafío de realizarlo de manera presencial, con previo consentimiento e inscripción de sus apoderados y tomando todos los resguardos que el protocolo “Plan Retorno Seguro” exige. De este modo, se realizó la segunda jornada de celebración para los cursos de primero a cuarto básico y en un día distinto la tercera jornada para los niveles de preescolar.

En ambas jornadas, ambientamos nuestro colegio para convertirlo en un pseudo “Parque de entretenimientos CNSMC” decorado con imágenes infantiles y globos, dividido en un circuito de tres estaciones, por el cual transitaron grupos reducidos de niños, citados en horarios diferidos.

La primera estación “Zumba para Niños” comenzó en el gimnasio, con un decorado escenario más proyección de pantalla, donde al ritmo de las “Tías Minions”, Just dance, Chu-chu-ua, el infalible “Congeláo” y el invitado especial, el vaquero “Woody de Toy Story”, los estudiantes demostraron todas sus habilidades para el baile y lucieron sus hermosos disfraces.





Segunda estación “El aro musical” (homologación de la tradicional “silla musical”), realizada en el “Patio de la Virgen” donde el mismo grupo proveniente de la zumba, participó animadamente en este divertido juego, siempre atentos a cuando la “Tía DJ” detuviera la música para saltar dentro del ula-ula. En la medida que los niños quedaban sin su aro, eran conducidos donde las “Tías pinta caritas”, quienes plasmaron divertidos diseños en sus frentes.

Finalmente, los niños y niñas disfrutaron de una hermosa tercera estación de “Juegos tradicionales y deportivos” tales como lanzamiento al aro, saltar la cuerda, palitroques, circuitos con obstáculos, construcción de bloques, entre otros, donde manifestaron todo su entusiasmo, creatividad y energía.

La despedida, fue muy emocionante, los niños salían en fila para recibir un presente por parte del colegio, y una foto del recuerdo en el “Arco de globos” que decoraba la puerta de salida, donde eran recibidos por sus familias.

Fue una semana muy intensa que puso de manifiesto los frutos de un arduo trabajo en equipo y el compromiso con nuestro colegio. Quedamos eternamente agradecidos de cada uno de los miembros de la comunidad que colaboraron para hacer esta celebración posible.

Padres, apoderados, asistentes, profesores, todos quedaron muy felices y eso fue gratificante, asimismo, nosotros agradecemos la oportunidad de habernos confiado la celebración de la fiesta de la niñez, pero sin lugar a duda, lo más hermoso y reconfortante fue ver y escuchar a nuestros niños. Nos quedamos con algunas de sus expresiones textuales “Lo pasé muy bien”, “Tía me quiero quedar”, “Hasta perder es divertido, porque te pintan la cara”, “Hace tiempo que no era tan feliz”.

Nicole Silva Migeot
Fonoaudióloga
EQUIPO PIE





MINI CHEFCITOS

CONCURSO - ENTRE PREKINDER Y 3° BÁSICO

Este concurso estuvo dedicado a los más pequeños de nuestro establecimiento. El objetivo principal fue incentivar el gusto, la pasión por la cocina y el vínculo familia - escuela.

Las fotografías se publicaron en el instagram de Sabor y Saberes (@_Sabor_Saberes) y las tres publicaciones con mayor cantidad de likes tenían como premio una maravillosa cena familiar.

En esta oportunidad, de los estudiantes que participaron, ganaron:

1. Felipe Adriazola del 1° básico B
2. Ángel Díaz del pre kínder A
3. Ignacia Díaz del 1° básico B

y como mención honrosa tenemos a: Renata Muñoz del kínder B.

Felicitamos a los ganadores e incentivamos a la participación de todos nuestros estudiantes en la revista que lleva sabor y saber a sus hogares.



Mi Experiencia en Sabor y Saberes

POR: DAMARIS PÉREZ
TERCERO MEDIO

Mi estadía en la revista de sabor y saberes no ha sido tan prolongada, ya que en este 2021 me encuentro cursando recientemente tercero medio, nivel en el cual se introduce todo lo que está relacionado con la especialidad de gastronomía. Mi incorporación fue completamente voluntaria, esta decisión la tomé por la gran motivación que nuestros profesores nos brindan. Porque además de ser una revista creada por nuestras propias compañeras de generaciones anteriores, es un espacio donde podemos seguir alimentándonos de nuestra propia cultura. Es una instancia para conocer aún más a las personas que nos rodean en el recinto escolar, existen diferentes secciones: van variando en cada lanzamiento dependiendo de las fechas, de los meses y los hitos más importantes que sucedan en cada mes.

Esta gran creación de la revista gastronómica es algo que como colegio técnico profesional y marianista no podemos perder. Es un gran compromiso responsabilizarse y pertenecer a la revista, pero cada letra y cada palabra serán las huellas que como estudiantes y participantes de ésta dejaremos a lo largo de los años. Por supuesto hay una gran misión: motivar cada año a que más estudiantes se integren y realicen todo tipo de actividades de manera voluntaria. Somos muchos y siempre podemos dar más.

Dentro de algunas de las secciones que tiene la revista, las que más me gustan son: el rincón de mi abuela; y conociendo a. Secciones en las que se hablan de tradiciones, de secretos.

Mi interés personal, por seguir participando en la revista, hace que hoy en día siga conociendo mucho más a las personas que me rodean en el sistema educativo. Son páginas y páginas de tiempo y de trabajo. Trabajo en el cual no participan solo dos o tres personas, sino que hay todo un equipo detrás de este hermoso trabajo, el que nos permite demostrar que las opiniones dentro y fuera de la sala de clases son tomadas en cuenta y no solo eso, sino que, además, son apoyadas por la mayoría de los profesores interesados en aportar con su granito de arena.

Independiente de estar contra el tiempo o con muchas cosas en la cabeza, yo tendré en cuenta que el pertenecer a la revista, además de ser una responsabilidad elegida, es un gran privilegio: escribir y aprender en un mismo lugar. Este mismo proyecto les abre grandes oportunidades a los estudiantes de generaciones posteriores, existen lives por instagram donde su fin es exponer cada lanzamiento de las revistas y, además, cuenta con transmisiones en donde se entrevistan a diferentes chefs de cocina y personas importantes que aportan a esta revista. Por último, y no menos importante, es agradecer a cada uno de los docentes que nos ayudan como estudiantes a que todo esto sea posible, gracias por brindarnos su tiempo y su disposición.



Decora tu Plato con Sabor y Saberes

Concurso para funcionarios del establecimiento



Sabor y Saberes tiene como uno de sus objetivos involucrar a la comunidad, en general, con la cocina. Para lo anterior, en este mes de aniversario se incentivó a la comunidad a participar decorando su plato con sabor y saberes. Sólo se necesitaba entusiasmo, creatividad y ganas de comer algo rico. Para este concurso, subimos a nuestras publicaciones de instagram las participaciones de las profesoras: Priscilla Santibáñez (matemática), Roxana Olivares (religión), Sylvia Orellana (educadora de párvulos), Yislaine Reyes (historia), Milagros Dos Passos (música), Valentina Gamboa (educadora diferencial). Agradecemos a cada una su participación. Para saber quién se llevó el premio, visita nuestro instagram @_sabor_saberes.





MI EXPERIENCIA EN SABOR Y SABERES

**Por: Milagros Dos
Passos
Profesora de Música**

Empezaré diciendo que jamás pensé formar parte de una revista, y menos de una tan interesante como esta. Pero la vida es una ruleta y da muchas vueltas, una de esas tantas vueltas fue traerme a Chile, luego, pertenecer a esta comunidad Marianista que respeto y estimo mucho y, por último, formar parte de este proyecto gastronómico como es la revista Sabor y Saberes. De la cual me siento feliz y orgullosa de estar y, de aportar lo poco o mucho que pueda de mis conocimientos de cocina y sobre todo, de compartir con gente MARAVILLOSA.

Mi experiencia ha sido única e inigualable. Lo tomo como parte de mi trabajo cuando tenemos que buscar información, hacer entrevistas o algún artículo para nuestro rinconcito extranjero (que me encanta su nombre 😊), y aunque estamos con bastante trabajo en el colegio, siempre busco un espacio para dedicarlo a mi responsabilidad con la revista.

No tengo más que decir que GRACIAS 😊, gracias por haberme dado la oportunidad de pertenecer a la revista SABOR & SABERES...

Que sigan los éxitos y que cumplan muchos años más 😊

FELIZ ANIVERSARIO

Sabor y Saberes



ALMUERZO SABOR Y SABERES

Los estudiantes de la especialidad de gastronomía junto al dpto. de gastronomía nos deleitaron con una maravillosa comida chilena.

El martes 24 de agosto recién pasado, el equipo de la revista Sabor y Saberes fue celebrado con un menú de tres tiempos de cocina chilena.

A manos de la chef ejecutiva Catalina Mena, estudiante de tercero medio. Nos dieron un recorrido de norte a sur con distintas preparaciones patrimoniales. Además, cada platillo era muy bien explicado y relacionado con los saberes que, como revista, tratamos de transmitir a nuestros lectores.

Agradecemos la instancia, el cariño, la dedicación, la exquisitez. Esperamos volver a encontrarnos en otro rico almuerzo muy pronto.



Como equipo de Sabor y Saberes, esperamos que hayan disfrutado cada actividad de este mes con motivo de nuestro primer aniversario. Esperamos que como equipo sean muchos años más y que se nos vayan uniendo cada vez más estudiantes.

No olviden compartir el sabor y sus saberes.

Nos vemos en septiembre.

Sabor y Saberes

Edición N° 11

| Septiembre

