

Tastet 25/10/21

El passat 25 d'octubre, 4 membres de la Comissió d'Espai Migdia van realitzar el tast de menjar (corresponent al primer trimestre) servit a l'escola, després del servei realitzat als infants.

Ens va acompanyar el cuiner, Samuel, donant-nos explicacions detallades sobre les preparacions de cada plat.

Se'ns va servir totes les opcions, s'ha tastat el menú basal com les variacions pels infants que presenten alguna al·lèrgia/intolerància.

El primer plat, era en el menú basal arròs amb salsa de tomàquet i, per un infant que presenta al·lèrgia a la fructosa, arròs amb carbassó.

Cal mencionar que l'arròs es presenta solt i cuit al seu punt. La salsa de tomàquet és saborosa i espessa (gens aigualida). En Samuel ens explica que és perquè deixa reduir el tomàquet triturat i sencer amb el sofregit 3 hores!

Quant a l'arròs amb carbassó, hem de dir que ens va agradar molt a tots els membres. El carbassó estava sofregit i era molt gustós. Era tant bo que ens el vam acabar abans de fer la foto!



El segon plat del menú basal era gall d'indi amb verdures (pastanaga, pebrot i pèsols) . Hi havia dues variacions per al·lèrgies. La primera variant enlloc de la salsa amb les verdures anteriorment dites, portava únicament pebrot, i en la segona variació el gall d'indi estava cuit al forn i l'acompanyava una mica de brócoli i coliflor.



El gall d'indi era gustós i tendre. En Samuel ens va explicar que el feia a 3 coccions per tal que el gall d'indi quedés tan tendre. Primer coure'l al forn sol amb vapor, després amb les verdures a la marmita i un toc final de tot junt al forn.

L'amanida d'enciam iceberg amb espinacs, pastanaga ratllada i cuscús de coliflor estava ben presentada, i les fulles verdes eren terses.



De postres, hi havia poma de la varietat Elstar que estava al punt òptim de maduració.



VALORACIÓ FINAL

El menjar ens ha agradat i és addient en preparació i presentació pels infants.

És destacable que les preparacions dels menús no basals estan prou treballades, dins del que permet cada restricció alimentària.
