



Arrasate, 2021eko azaroaren 12a

Kaixo,

Hiruhileko honetarako garatu dugun proiektu berri bat partekatu nahi dugu zuekin; BCC Innovationen lankidetzarekin aritu gara (Basque Culinary Centerrek gastronomian duen zentro teknologikoa), eta azaroaren erdialdean jarriko dugu martxan.

**Innova Errezetak by Ausolan** izenarekin, menuak berritzen hasi gara, proposamen osasungarri, nutrizional, deigarri eta mamitsu berriak lortzeko, hurbileko produktuak, tradizio gastronomikoak, testura berriak, zaporeak eta esperientzia gastronomikoak uztartuz.

Proiektua martxan jartzeko, hainbat errezeta aukeratu ditugu, eskola jangeletan ohikoak izaten direnak, eta, BCC Innovationekin batera, proposamen bakan, berezi eta pertsonalizatuak eskaintzeko oinarritzko estrategia berrikuntza dela iritzita, kosorkuntza proiektu bat garatu dugu, birformulazioaren bidez plater berri osasungarriak eta etxean erraz egitekoak prestatzeko.

Garatu diren lehen bi errezetak hauek dira:

- Arroz integral krematsua sasoiko barazkiekin
- Oilasko errea erromero eta limoiarekin su bizian erregositako barazkiekin eta patata erreekin

Plater berri horiek Euskal Autonomia Erkidegoko eskola jangelen eskura egongo dira, eta ikastetxe bakoitzaren esku utziko da errezeta gastronomiko berri horiek zuen menuetan sartzeko erabakia, eskola jangelei eboluzionatzen laguntzeko.

Gainera, proposamen guztiek errezeta berri bat eta bideo bat izango dituzte, pausoz pauso azaltzeko nola prestatu, zein diren elikagaien ezaugarriak edo zein den prestatzeko modurik onena, ahalik eta plater osasungarriena lortzeko.

Ekimena Ausolanen hezkuntza proiektuan kokatzen da, menu askotariko eta orekatuak diseinatzeko ahalegina indartzeko, tokiko osagaiak eta produktuak aukeratuz, plateren prestaketa eta lan egiteko modua jasangarriak izan daitezten ingurumenari eta inguruneari dagokienez.

Bideo-errezetak azaroaren 15etik aurrera egongo dira eskuragarri Ausolan Taldearen profiletan, sare sozialetan ete bere web gunean.

