

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
21/10/2013	LA CUARTA - STGO-CHILE	17	2	TITANES DE LA GRANJA COCINARAN TONTO MENESTRON	12,7x25	No Definido

Feriantes tienen preparado el manso banquete

Titanes de La Granja cocinarán tonto menestrón



Incentivar la alimentación saludable y el hábito de reducir los factores de riesgo asociados a enfermedades, es el foco de la actividad que dará pie a la preparación del mega cocido, que promete deleitar a unos 3 mil vecinos este 21 de octubre.

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
21/10/2013	LA CUARTA - STGO-CHILE	17	3	TITANES DE LA GRANJA COCINARAN TONTO MENESTRON	11,9x14	No Definido

Con el ombligo pa' fuera. Así mismito quedarán los comensales que asistan al brillo coordinado por los sindicatos N° 1 y 90 de las ferias libres de la comuna quienes, gracias al apoyo del Departamento de Promoción y Salud de la Municipalidad de La Granja, le darán el vamos al mismo este 21 de octubre a partir de las 11 de la mañana en la feria Santa Claudia, ubicada en plena Avenida Vicuña Mackenna, próxima a la muni (con Joaquín Edwards Bello).

"La actividad está dirigida para la comunidad de La Granja, organizada y no organizada, como colegios, jardines infantiles, centros deportivos, centros de adulto mayor, entre otros, y pretendemos llegar a las tres mil porciones", dice Pedro Baeza, tesorero y vocero oficial de los dos sindicatos de las ferias de la comuna y, a la vez, coordinador del evento.

Así que, imagínese ¿cuánto se necesita para dejar con la guatita llena y el corazón contento a unos tres mil comensales? "Serán 150 kilos de porotos 'de guarda', 376

paquetes de fideos, 188 kilos de carne, 10 sacos de papas (equivalentes a 450 kilos, aproximadamente), 840 unidades de zanahorias y 840 cebollines", destaca Baeza. Además de toda esa chorrera de alimentos, y como si fuera poco, el mega menestrón llevará unas cinco docenas de acelgas, más 80 kilos de zapallo camote, 840 dientes de ajo y 420 pimentones. ¿Cómo le quedó el ojo?

MENÚ COMPLETO

Eso sí, el cocido consistirá no tan sólo en un plato de fondo, sino que además será acompañado hasta de postre. "Además del menestrón –plato contundente, bien completo y con hartas vitaminas- habrá mote con huesillo, también ensaladas y se entregará fruta de la temporada. Serán alrededor de 300 kilos de pura fruta de la estación y lo más probable es que sean brochetas de frutillas y plátanos", agrega el vocero.

Aquel día se habilitarán mesas a lo largo de la calle Vicuña Mackenna para que nadie se quede bajo de la mesa, y serán los mismos feriantes quienes sudarán la gota gorda cocinando el súper almuerzo. "Serán unas 50 o 60 personas de las 13 ferias de la comuna quienes nos ayudarán a cocinar", señala el chiquillo.