

El objetivo: la integración y comunicación entre culturas.

## **“COMIENDO SE ENTIENDE LA GENTE”: UN LIBRO CON RECETAS DE TODAS PARTES DEL MUNDO.**

**Vva. de la Cañada, 17 de dic.-** La Mancomunidad de Servicios Sociales “La Encina” acaba de lanzar el libro, titulado “Comiendo se entiende la gente”. Se trata de un libro, elaborado con las aportaciones gastronómicas de los distintos colectivos de inmigrantes de los municipios que integran la Mancomunidad: Villanueva de la Cañada, Quijorna, Brunete y Villanueva del Pardillo. Se han editado un total de 2.000 ejemplares, patrocinados por la empresa Western Union, que se podrán adquirir de forma gratuita, en las Concejalías de Servicios Sociales de cada municipio.

### **Intercambio cultural**

La edición de este libro se plantea como un intercambio cultural. Es una invitación a todos los ciudadanos, con independencia de su origen o procedencia, a conocer otras culturas a través de la gastronomía.

“Durante las últimas Jornadas Interculturales y Solidarias, celebradas en Villanueva de la Cañada, descubrimos que personas de distinta nacionalidad comenzaban a charlar en torno a una degustación de comida. Pensamos entonces que sería una buena idea recopilar recetas de distintos países, como una forma de conocernos mejor los unos a los otros”, señaló la Presidenta de la Mancomunidad y Concejala de Servicios Sociales de Villanueva de la Cañada, Randa Sayegh Hamati, quien agradeció el esfuerzo realizado por todos los trabajadores de la Mancomunidad que, durante su tiempo libre, se encargaron de recopilar las recetas que iban aportando los ciudadanos así como de hacer las fotografías para ilustrar el libro.

### **Sencillas y caseras**

El volumen presenta más de un centenar de recetas, sencillas, caseras, fáciles de preparar y de países de todos los continentes. Pese a lo exótico de algunos nombres, los ingredientes son fáciles de encontrar en el mercado.



Los amantes de la cocina podrán hacer, siguiendo las indicaciones recogidas en este libro, platos como: la cacerola de porotos y chorizo de Argentina; ajíes rellenos con choclo de Bolivia; porotos con rienda chilenos; pollo con almendras de China; empanadillas criollas de Colombia; cocido madrileño, bacalao al pil-pil o la tradicional tortilla de patata española; hommos de Jordania; ensalada de couscous de Marruecos; chupe de camarones de Perú; bigos (estofado de cazador) de Polonia; guisado de boletus de Transilvania de Rumanía; “canelones maniquí” y “huevos vegetarianos” de la República Dominicana.

En cuanto a los postres, el libro detalla los secretos para elaborar: caramelo de nata búlgaro; panqueques chilenos; quesadillas quiteñas de Ecuador; las torrijas españolas; postre de coco y almendras, típico de Colombia o el denominado “Morir soñando” de la República Dominicana.