

Masters, Posgrados online

Escuela Virtual de Empresa. UBV
Formando profesionales desde
1998

Dir. y Admon. de Empresas

Másters y Postgrados on-line
Formación de calidad Universitaria

Máster Periodismo Digital

Universidad Rey Juan Carlos,
Fundación EFE-Fundación
Telefónica.

Universidad

Master y Postgr
Educación - Sal

A

Martes, 26 de Octubre de 2004

universia.es

Argentina
05:41 AMBrasil
06:41 AMChile
05:41 AMColombia
03:41 AMEspaña
10:41 AMMéxico
03:41 AMPerú
03:41 AMPortugal
09:41 AMPuerto
04:41**secciones****26/10/2004****Aprender cosas nuevas**

Soldados de Estados Unidos aprenden a freír huevos con la web Universidad Granada

Fuente EFE

La iniciativa del Servicio de Comedores Universitarios de la **Universidad de Granada** para instruir a unos estudiantes cada vez menos hábiles en los menesteres culinarios, introduciendo en su web recetas simplísimas, ha traspasado fronteras y hasta los soldados norteamericanos las siguen al pie de la letra.

"Manual de instrucciones"

Este "manual de instrucciones" para la supervivencia de quienes se encuentran lejos de los pucheros familiares ha superado las aspiraciones con las que fue concebido y, además de ser consultado por estudiantes de toda España, sus sencillas indicaciones son seguidas por internautas de México, Argentina, Chile, Inglaterra o Alemania, además de por miembros de la Armada estadounidense, que recurren a ellas con asiduidad, según los datos de la Universidad.

Muchas recetas

Esta página registra una media de 400 consultas diarias -de las cuales un 7 por ciento proceden del extranjero- aunque algunos días se han superado las 1.800, según explicó a Efe uno de los padres de la iniciativa, Francisco Moya.

Ya se advierte en la página: se trata de recetas "de lo más fácil que pueda existir en cocina" destinadas a personas "legas en esta materia", con las que se intenta conseguir una dieta variada.

Y como muestra, el botón de los huevos fritos, en cuya elaboración se recomienda "para no quemarse, echarlos en un vaso, añadir sal y, una vez bien caliente el aceite, verterlos en la sartén, moverlos un poco con la rasera y cubrirlos de aceite", o el de la chuleta de cerdo a la plancha: "Te las dan cortadas en la carnicería. Salpimentarlas, poner un poco de aceite en la plancha, colocar la chuleta, y hacerla por ambos lados".

Otras recetas

La misma precisión, fundamental para los que nunca se han acercado a los fogones, se ofrece en las recetas de la ensalada de pasta, la sopa de ajo con Avecrem, la tortilla a la francesa o los socorridos espaguetis con atún y tomate frito "de bote".

Pequeños trucos

También se instruye al visitante en pequeños trucos culinarios, como el que recomienda no añadir la sal hasta que la carne esté hecha para evitar que se endurezca.

Y es que, como reconoce Moya, muchas veces cocinar es sólo una "cuestión de interés" que, con una pizca de voluntad, puede llevar a los adeptos a la comida rápida a alimentarse de forma más sana y "ahorrarse unos dineros".

Moya espera añadir a este glosario recetas más elaboradas, con aportes nutricionales incluidos, e incluso aprovechar la iniciativa para difundir la cocina tradicional de Granada allende sus fronteras, dado el éxito internacional de la página. Aunque eso será para los más avezados.

- **Recomendar esta noticia**
- **Versión para imprimir**
- **Buscar noticias relacionadas**

escribenos...  **Ventanilla única**

Con el mecenazgo del



Copyright © 2003 Portal Universia S.A. (Avda. de Cantabria s/n - Edif. Arrecife, planta 00.
28660 Boadilla del Monte - Madrid. España. Tel: +34 912895949, 912895952, 912895915, Fax: +34 912571506)

Atención al usuario: +34 912895906. Todos los derechos reservados.

Publicidad | Código Ético | Aviso Legal | Política de Confidencialidad | Quiénes Somos: Sala de Prensa | [Recibir](#)