



西班牙番茄冷汤，学校教授烹饪让学生培养好习惯

LOCATION: 科尔多瓦

DURATION: 1'43"

SUMMARY: 番茄，大蒜，橄榄油和少许盐是西班牙番茄冷汤的成分。来自 87 所学校的，超过 3.000 名学生在科尔多瓦学习如何准备这道传统菜以及它的营养价值，这要归功于一个美食协会推广的倡议。其目的是传播省内的美食产品，文化和旅游价值，提高人们对健康生活方式和营养饮食的重视。

VTR:

Ambience: “我来教你们如何制作西班牙番茄冷汤”

这些学生已经将平日里的书和笔换成了围裙，刀和研磨机。今天是教授学生如何准备西班牙番茄冷汤。本次活动是由西班牙番茄冷汤美食协会组织，目的是促进学校的教育计划。

Pablo Pombo

Cordovan salmorejo 美食协会

“我们认为，能够维护和传播这道菜肴的方法，是将其传播于一代青少年当中。”

学生获得的教师的笔记本里面，除了解释如何进行食物的准备，还教导他们食材的营养价值、原产地和名称。

Silvia Rivas

营养师

“大多数的活动内容，都是旨在提高学生对健康饮食的重要性的认识。”

2014 年至 2015 年期间，来自 87 所学校的科尔多瓦三千余名学生参加了本次的教育举措的课程。

Francisco Castro

学生

“我们以原始的方式完成了这道菜肴，没有使用任何食物添加，也没有使用任何科技工具。”

Lucía Albaida

学生

“我喜欢这个结果，因为这是我第一次自己做到了，我认为它被完成的很好。”

而他们还学习如何做饭，该倡议得到了科尔多瓦省议会，和安达卢西亚教育、文化和体育组织的支持。

For more information or support please call +34 662 369 820 or email info@andalusianstories.com