

NOTA DE PREMSA

Reus, 18 de febrer de 2020

La Fundació Catalunya La Pedrera organitza un *showcooking* per als usuaris de l'Hospital de Dia de Malalties Neurodegeneratives

S'hi ha presentat el receptari "Cuinant la memòria. Receptes perquè no se'ns en vagi l'olla!", dirigit a persones amb principi de demència com a eina per facilitar que segueixin cuinant de manera autònoma en el seu dia a dia

Professionals de l'espai social que la Fundació Catalunya La Pedrera té a Reus han realitzat aquest matí un *showcooking* amb els usuaris de l'Hospital de Dia de Malalties Neurodegeneratives de l'Hospital, en el qual s'han cuinat alguns dels plats que conté el receptari "Cuinant la memòria. Receptes perquè no se'ns en vagi l'olla!". Aquest receptari, ideat per la Fundació Catalunya la Pedrera amb la col·laboració de la Fundació ACE i la Fundació Alícia, està dirigit a persones amb principi de demència com a eina per facilitar que segueixin cuinant de manera autònoma en el seu dia a dia, amb aliments bons, sans, senzills de preparar i adaptats a les seves necessitats.

"Cuinant la memòria" conté un total de 24 receptes que s'elaboren en tres senzills passos. Hi trobem primers, segons plats i postres amb imatges i una descripció dels ingredients i estris que es necessitaran, i tot seguit, l'explicació de l'elaboració dels tres passos i consells finals. I tot presentat amb un disseny i un estil que garanteixen que la persona amb funcions cognitives afectades l'entendrà i li serà fàcil de seguir.

Els diferents plats estan pensats perquè durant la setmana es puguin escollir combinacions diferents i s'asseguri que els àpats contenen tots els grups d'aliments per ser saludables.

A més, totes les receptes incloses al llibre han estat adaptades tenint en compte les preferències d'alimentació de persones amb deteriorament cognitiu que participen al programa de Reforç i Estimulació de la Memòria i la Salut (REMS), que es du a terme als espais socials de la Fundació Catalunya La Pedrera. Alguns dels plats que es proposen són: crema de carbassa a la canyella, xató de Vilanova, ous remenats amb gambes, alls tendres i espàrrecs verds, verat amb escabetx tradicional, guisat de lleties amb xoriço, trinxat de la Cerdanya; i com a postres, bescurt de cacau en tres minuts.

El receptari es pot adquirir als diferents espais socials de la Fundació Catalunya La Pedrera a un preu de 9,95 € i els beneficis que s'obtenen es destinen al Programa de Reforç i Estimulació de la Memòria i la Salut.