

San Felipe, Martes, 1 de noviembre del 2005

Blanca Ugarte culmina ciclo de talleres en Yaracuy

“El ají dulce de Venezuela es insustituible”



Aspecto de la preparación de arroz chino

Blanca Ugarte después de cuatro días de trabajo dio por finalizado un curso de cocina, dictado en el Centro de Prensa Henrique Tirado Reyes, con apoyo del diario Yaracuy al Día.

El curso dividido en cuatro talleres incluyó aves deshuesadas rellenas donde el ave queda intacta, el segundo día se trabajó sobre fabricación de helados, luego envasado y el domingo sobre cocina china; es esta la primera ciudad que recorre para continuar a Valencia, Charallave, Ciudad Ojeda, Punto Fijo, Coro, La Guaira pues es su aspiración quedarse un par de años en el país.

Ugarte que salió hace dos años de Perú a dictar talleres, señala que en esta ciudad durante los cuatro días participaron unas 40 personas en promedio. Respecto a los ingredientes de las recetas éstos se transforman en cada país pues algunos de ellos no se consiguen, por ejemplo el ají dulce de Venezuela, que es insustituible, pero otros como la

chicha de jora, una chicha de maíz fermentado viene del altiplano de Perú que se usa para fabricar un sudado de mero y en este país no se consigue entonces lo sustituye con cerveza y vinagre; en otros casos en este país no se consiguen los cereales y tubérculos que se dan a los 3.500 mts. de altura y entonces trabaja con productos importados. **(LP)**

* SIBET DE BRITO :

Estuvo en los cuatro talleres y le parecen muy buenos, **“aprendí un poco de todo”**



* MARÍA DE LÓPEZ

También participo de los cuatro días de talleres **“todo ha sido muy bueno, y falta ponerlo en practica, aunque hay cosas que ya conocía”**



Blanca Ugarte