



NOTIARROZ

Boletín Mensual

Febrero 2005



AMAS DE CASA APRENDEN NUEVOS PLATILLOS DE ARROZ



Televisora Mexiquense Toluca

USA Rice conduce una serie de programas de televisión desde diferentes ciudades de la república con el fin de enseñar a las amas de casa nuevas recetas y también a conocer las diversos tipos y variedades de arroz.

Durante el mes de febrero se transmitieron programas desde Toluca y en el programa *Manos a la obra* conducido por Evelyn La Punte.

Cada semana se invitan a diversos chefs para preparar deliciosos y prácticos platillos de arroz. Los programas se transmiten generalmente desde las escuelas culinarias o restaurantes donde laboran los chefs.

Gracias a estos programas las amas de casa de toda la república están enriqueciendo sus conocimientos sobre el arroz y aprendiendo a preparar nuevas recetas.



Chefs del Instituto Gastronómico Belinglise

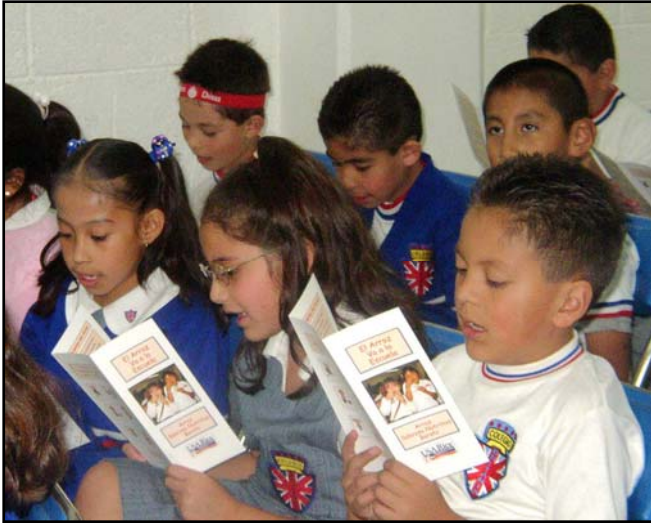
USA Rice constantemente recibe cartas de la audiencia felicitando por los programas y solicitando nuevas recetas.

Carmelita Ocampo de Campeche escribió: “He aprendido recetas riquísimas y lo versátil que resulta el arroz, ya que solo lo consumía en la tradicional sopa”.

Alicia Mercado de Morelia nos escribe:” Desde que veo los programas de cocina, estoy usando mas arroz, me he acomodado mucho al arroz precocido porque es facil de cocinarlo y me ahorro mucho tiempo en la cocina”

Esther Escobedo de Morelia nos dice: “He sido una televidente constante del programa *Manos a la Obra*, en el cual presentan recetas de arroz he visto preparar muchos platillos deliciosos, me encantaría aprender mas recetas, por lo cual les solicito me manden mas recetarios e información acerca de las variedades del arroz y sus usos”

EL ARROZ VA A LA ESCUELA



El Arroz va a la Escuela, es una actividad dirigida a los niños de primaria con el fin de educarlos en forma amena acerca de todo lo referente al arroz, desde su cultivo hasta nuestras mesas. Se les hace énfasis acerca de los beneficios de incluir el arroz en la dieta diaria y de la importancia de una alimentación sana para su desarrollo.

La actividad consiste:

Video acerca del cultivo del arroz

Canciones y juegos

Folletos especialmente diseñados para los niños

Distribución de recetarios para las madres de familia y maestros

Degustación de platillos de arroz.

Esta actividad ha generado gran interés y aceptación tanto de parte de los niños, como de los profesores y padres de familia, quienes consideran que esta actividad no solamente educa a los niños sino que enriquece su curriculum.

CONCURSOS GASTRONÓMICOS PARA FUTUROS CHEFS



USA Rice patrocina por primera vez el primer evento en la ciudad de Toluca, en el *Centro de Gastronomía y Sazon*, con la participación de 22 futuros chefs. Este evento se realizó como respuesta al pedido de la directora Rosanna Silveira. El principal objetivo de estos eventos es educar a los futuros profesionales acerca de las ventajas del arroz y su lugar en la industria de la alimentación.

La demanda por estos eventos de parte de instituciones culinarias de toda la república ha sido extraordinaria. USA Rice ha duplicado el número de estos eventos y cada mes se reciben solicitudes de parte de universidades e

instituciones para ser incluidas en nuestro programa de actividades.

USA Rice está expandiendo sus actividades en Toluca, realizando una serie de eventos incluyendo programas de TV en la televisora Mexiquense, Festival de paella en el Centro Español y charlas para amas de casa y actividades en las escuelas.

ARROZ, EL MÁS NUTRITIVO Y SANO DE LOS CEREALES



El arroz es un cereal que además de tener un alto contenido nutritivo, es sumamente versátil porque se puede combinar fácilmente con variados platillos; es fácil de cocinar y tiene un sabor agradable.

Cuando se encuentra íntegro, contiene grasas en abundancia, proteínas, celulosa, almidón, sales minerales y vitaminas A y B. Además, como todos los cereales, es rico en hidratos de carbono, sustancia que el organismo transforma en energía. Esta característica le permite brindar la sensación de satisfacer a quien lo consume, por un tiempo más prolongado que otros alimentos.

Otra importante cualidad es que contiene proteína compuesta por ocho aminoácidos esenciales para el organismo humano. Lo que significa que al combinarse con la proteína vegetal (semillas o leguminosas) o animal (carne, leche o huevo) el arroz facilita su asimilación y eleva el aporte nutricional.

Esto en cuanto a las vitaminas, contiene gran cantidad de ellas como la tiamina, riboflavina y niacina, así como minerales, tal es el caso del fósforo, hierro, potasio y calcio. El arroz no contiene colesterol y es muy bajo en su contenido de grasa, por lo que resulta un excelente alimento para aquellas personas quienes desean someterse a una dieta.

Es eficaz para aliviar problemas digestivos, brinda energía a los deportistas y mantiene sanos a los recién nacidos. Es tan saludable y completo que una persona puede alimentarse durante varios días sólo con arroz.

Como puede darse cuenta, estos pequeños granos son un alimento indispensable para mantenernos saludables. Por algo, hoy día lo consume casi toda la población del mundo. Imagine saborear un delicioso arroz a la mexicana con rajitas, elote, especias, crema y un poco de chile, o que le parece un plato de sushi de camarón, pulpo, pollo, queso y jamón. De cualquier manera es un succulento platillo.

CONSEJOS PRACTICOS PARA APROVECHAR EL ARROZ

Para guardarlo. Crudo se puede almacenar por un tiempo indefinido. Una vez cocinado, se puede mantener dentro del refrigerador hasta por una semana. Ahora que si se guarda en el congelador, puede durar hasta seis meses.

Como refrigerarlo. Sólo tiene que colocarlo en un recipiente y taparlo herméticamente para evitar que el medio ambiente se seque y absorba el sabor de otros alimentos.

Recalentado. Sólo tiene que volver a calentar el arroz, para que éste no se pegue, agregue por cada taza de arroz, dos cucharadas de agua tibia y póngalo al fuego.



USA RICE FEDERATION

USA Rice Federation es una entidad sin fines de lucro que agrupa a productores, molineros y almacenistas de arroz de los Estados Unidos. USA Rice lleva a cabo programas educacionales en Estados Unidos, así como en otras partes del mundo y desarrolla programas de interés mutuo para las industria de los países donde opera.

ACTIVIDADES PROMOCIONALES

En México la Federación de arroz de los Estados Unidos de Norte América, realiza una variedad de actividades promocionales dirigidas a diversos sectores del consumidor con el fin de educarlos acerca de los beneficios del arroz. Estas actividades están diseñadas especialmente para satisfacer las necesidades del grupo a las que van dirigidas.

Concursos Gastronómicos, que se realizan con los estudiantes del programa de hotelería y turismo en prestigiosas universidades de la ciudad de México, Guadalajara, Monterrey, Puebla, León y Cancún.

Chef De Arroz del Año, concurso que cuenta con la participación de distinguidos chefs de la ciudad de México.

El Arroz Va a la Escuela, dirigido a los niños de edad escolar, con el propósito de educarlos acerca de las cualidades del arroz en forma amena y entretenida.

Además de estas actividades conducimos promociones en restaurantes y autoservicios a nivel nacional.

PARTICIPE EN NUESTRAS ACTIVIDADES

USA Rice Federation le invita a participar en nuestras actividades promocionales.

Tenemos seminarios, programas de TV, actividades escolares y universitarias, promociones en supermercados y restaurantes, concursos de chefs y Exposiciones en diversas ciudades.

Las empresas y entidades interesadas en participar en nuestras actividades se pueden comunicar con nosotros para incluirlos dentro de nuestro programa de actividades sin costo alguno.



e-mail: arrozusa@yahoo.com
www.usarice.com.mx