

# ACTA RESOLUCIÓN CONVOCATORIA PREMIO ENMARCADO NA OITAVA EDICIÓN DA CAMPAÑA "TI ES A PEZA QUE FALTA" E QUE LEVA POR TÍTULO "APROVEITATE DO QUE CHE SOBRA"

**Data:** 7 de xaneiro de 2015

**Lugar:** oficinas de Sogama en Cerceda

## **Asistentes:**

Presidente: Luís Lamas Novo, presidente de Sogama.

Vicepresidenta: María José Echevarría, Subdirectora Xeral de Coordinación Ambiental da Consellería de Medio Ambiente, Territorio e Infraestruturas da Xunta de Galicia.

Vogal: M<sup>a</sup> Esther Campos Mosquera, Responsable de Comunicación de Sogama.

Reunidos os membros arriba indicados e, no marco da convocatoria do premio correspondente á oitava edición da campaña educativa "Ti es a peza que falta", que leva por título "Aproveitate do que che sobra" e que promove Sogama a través do sitio web [www.aproveitatedoquechesobra.com](http://www.aproveitatedoquechesobra.com), contando coa colaboración da Consellería de Medio Ambiente, Territorio e Infraestruturas para que a cidadanía logre reducir os desperdicios de alimentos, evitando que estes acaben arroxados ao cubo do lixo, procédese a seleccionar a mellor receita de cociña elaborada con sobras de comidas, tendo en conta, tal e como figura nas bases, a súa orixinalidade, innovación e, sobre todo, o emprego da maior porcentaxe de ingredientes procedentes de sobras de comida.

Deste xeito outórgase o premio a Mónica Sandoval dos Ramos, pertencente ao concello de Verín (Ourense), pola receita que leva por nome "Pudding de Roscón de Reis", na que detalla os ingredientes da mesma, proceso de elaboración e fotografía, información que se reproduce a continuación.

## Pudding de Roscón de Reis

Achéganse unhas datas nas que as sobras de comida son unha realidade, sobretudo dos doces. Cando remata o día de Reis e ves todo o que quedou...esta receita aproveita as sobras do roscón de reis e as pasas que sobraron, e pódese facer sen pasas por se a alguén non lle gustan, e para aromatizar peladura de limón que sempre teño no conxelador, cando no verán fago limonada primeiro quitolle a parte amarela do limón e a conxelo. Enteira ou as veces relada para facer biscoitos.

### Ingredientes

- 750 ml. de leite
- 5 ovos
- 150 gr. de azucre
- peladura de limón
- 100 gr. de azucre para facer caramelo líquido
- 400 gr. de restos de roscón
- uvas pasas, mellor sen pepitas

### Elaboración

Precalentar o forno a 180°

O primeiro que imos facer é poñer en remollo as pasas cun pouco de auga morna.

Pónse a quecer o leite coa peladura de limón, cando empece a ferver, baixamos o lume e deixamos 3 minutifos, apagamos e deixamos infusionar outros 5 minutos.

Cortamos o rscón en rebanadas delgadas e poñémolo nun bol.

Retiramos a peladura de limón do leite e engadímosllo o roscón, mesturando un pouco.

Batemos os ovos co azucre e engadímosllos á mestura de leite e roscón, remexendo para que se integre todo ben.

Facemos un caramelo líquido poñendo nunha tixola o azucre e remexemos ata

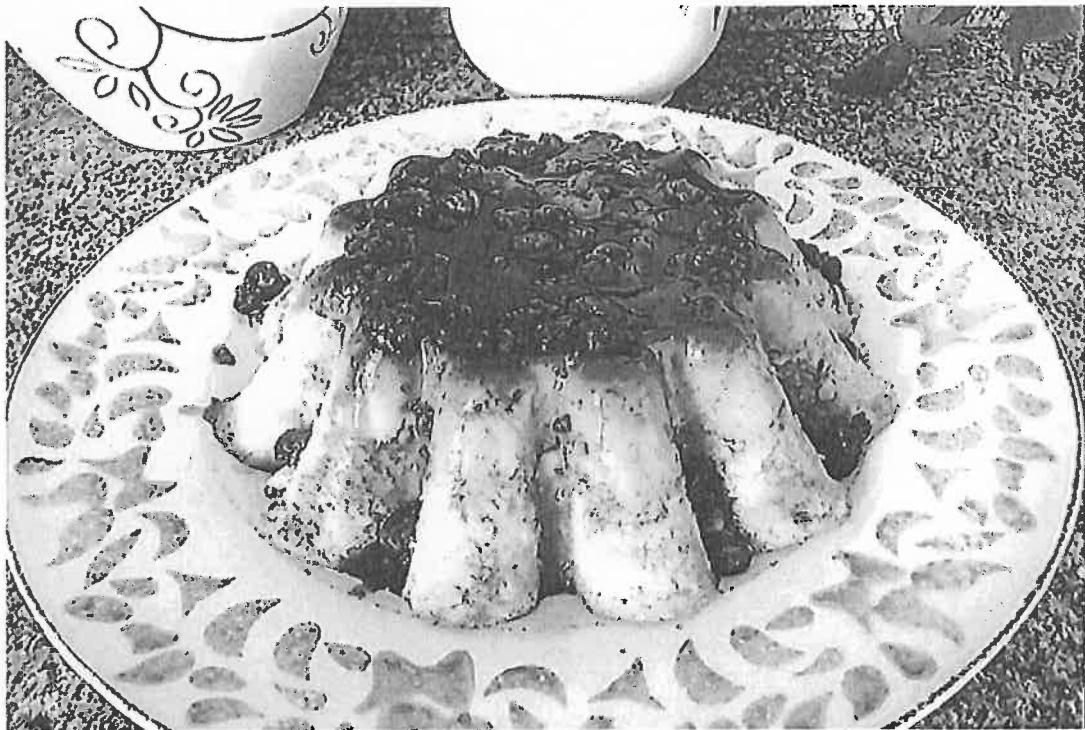
que teña un color dourado.

Vertemos o caramelo líquido nun molde e botamos a nosa mestura.

Escorremos as pasas, secámolas ben e botámolas por enriba sen remexer moito, elas solas vánse repartindo.

Póñemos o noso pudding nunha bandexa fonda que poida ir ó forno, e botamos auga ó seu arredor.

Cociñar por espacio de 1 hora.



Visto o anterior, dase por finalizado o acto, estendéndose a Acta correspondente en Cerceda, no lugar e data expresados no encabezamento.

Luis Lamás Novo

Presidente

María José Echevarría Moreno

Vicepresidenta

M<sup>a</sup> Esther Campos Mosquera

Vogal