

A sala llena, la Escuela Güemes celebró su primer «almuerzo carneo» del año

19/06/2025



La Escuela Agropecuaria Martín Güemes de La Llave vivió una jornada inolvidable el pasado fin de semana, al realizar con sala llena su primer “almuerzo carneo” del año 2025, un evento que ya se perfila como una tradición esperada por la comunidad.

Con una propuesta gastronómica generosa, variada y totalmente artesanal, el almuerzo incluyó picada con fiambres, pickles y escabeches caseros, empanadas, chorizos, morcillas, y como plato principal, un succulento asado de carne de vaca y cerdo.

Todo acompañado por bebidas, postre, y el infaltable cafecito final con algo dulce y casero, coronando una experiencia que mezcla lo culinario con lo educativo.



El valor de la tarjeta fue de 20 mil pesos, un precio accesible si se considera la calidad y abundancia del menú, elaborado en su totalidad por docentes y estudiantes de la institución en el marco de sus prácticas profesionalizantes.

La entrada sorprendió con una tabla de fiambres que incluía jamones y quesos hechos en la escuela, junto a pickles, cebollitas y berenjenas en escabeche. La carne asada, se destacó entre los comensales , y el cierre dulce se convirtió en el broche de oro para una jornada donde no faltaron los sorteos ni la venta de productos elaborados por la institución.



El evento fue todo un éxito, no solo por la gran convocatoria, sino también por el reconocimiento al esfuerzo y la formación integral que propone la Escuela Güemes, donde los saberes agropecuarios y gastronómicos se transmiten a través de la experiencia concreta y el trabajo en equipo.

PROYECTO AULAS

Hay que destacar que el gran objetivo de este almuerzo es seguir recaudando fondos para la construcción de las aulas que tienen planificadas en la institución educativa.