

Se realizó un taller gratuito de budines para aprender recetas festivas en una sola jornada

30/12/2025



La actividad se realizó ayer a las 18 horas en el espacio cultural ubicado en Suipacha y Emilio Civit, con el acompañamiento del municipio y el programa Willkakuti, que aportará todos los materiales necesarios para la elaboración.

El espacio cultural ubicado en la intersección de Suipacha y Emilio Civit fue escenario, una vez más, de una propuesta abierta a la comunidad pensada para las celebraciones de fin de año. Se trató de un taller intensivo de elaboración de budines, de carácter gratuito, gracias al acompañamiento del municipio a través del programa Willkakuti, una iniciativa que

incluye un eje específico vinculado a la nutrición y la manipulación segura de alimentos.

La actividad se enmarca en una tradición que el espacio cultural sostiene desde hace varios años, con talleres de cocina relacionados con las fiestas. En esta oportunidad, la propuesta se concentró en la preparación de budines, con una modalidad intensiva que permite aprender y cocinar en una sola jornada. Natalia Galamba, colaboradora del taller y referente en la organización de las actividades, explicó que **“como todos los años siempre se realiza ahí en este espacio cultural un taller de cocina que tiene que ver con las fiestas”**.

Galamba recordó experiencias anteriores que tuvieron muy buena respuesta por parte del público y que sentaron las bases de esta nueva convocatoria. **“El año pasado hicimos el mantecol, por ejemplo, que estuvo muy bueno, y este año hacemos el de budines”**, señaló.

Uno de los aspectos centrales del taller es el acompañamiento del municipio, que no solo impulsa la propuesta sino que además garantiza el acceso a los materiales necesarios para la elaboración. **“Este programa pertenece al municipio y específicamente al programa Willkakuti, que tiene un programa de nutrición”**, explicó Galamba, al tiempo que remarcó que el objetivo es facilitar la participación de todas las personas interesadas.

En ese sentido, destacó que **“la novedad y lo bueno es que el municipio aportó los materiales”**, lo que permite que quienes asistan solo deban preocuparse por un aspecto puntual de la receta. Según detalló, **“las personas que asistieron sólo tuvieron que llevar lo que quieran poner de relleno, porque como en eso hay una disparidad de gustos”**. Frutas, frutos secos y otros ingredientes quedan a elección de cada participante, respetando preferencias personales y tradiciones familiares.

“La parte que va adentro es lo único que tuvieron que llevar de lo que es materia prima”, explicó, y agregó que **“todos los demás lo aportó el municipio para que no se quede nadie sin un budín para la mesa de Año Nuevo”**. De esta manera, el taller no solo apunta al aprendizaje, sino también a garantizar que cada participante pueda llevarse su propia preparación lista para compartir en las celebraciones.

En cuanto a los elementos de trabajo, Galamba precisó que no fue necesario llevar moldes, ya que también estuvieron incluidos dentro de los materiales provistos. **“El molde estuvo incluido dentro de los materiales”,** aclaró. Y añadió que los budines **“se los llevaron ya cocinados”**.

Otro punto relevante es que no tuvo inscripción previa. La convocatoria fue abierta y directa, lo que facilitó el acceso y promueve la participación espontánea. **“Fue una convocatoria abierta, que no había inscripción previa, o sea, que pueden asistir directamente”,** indicó Galamba.

No obstante, también remarcó la importancia de respetar ciertas normas básicas de higiene, fundamentales en cualquier actividad de cocina comunitaria. **“Es importante destacar que asistieron con algún pañuelo o algo para ponerse, para cuidar toda la parte de higiene y manipulación de alimentos”,** expresó, subrayando la necesidad de tomar recaudos simples pero indispensables.

Hacia el cierre, Galamba agradeció el espacio de difusión. **“Muchas gracias a ustedes por siempre darnos un espacio para difundir todas las actividades”,** manifestó, y aprovechó para dejar un mensaje de buenos deseos. **“Aprovecho para saludarlos a ustedes y a toda la audiencia por estas fiestas y esperemos que este año que viene sea mejor”**.

El taller de budines se presenta así como una alternativa accesible, formativa y con fuerte impronta comunitaria, pensada no solo para aprender una receta sino también para

compartir un momento colectivo en la previa de las celebraciones de fin de año.