

‘Pintacuentos’ llegan al museo Tín Marín

Las historias del autor estadounidense Eric Carle serán narradas y pintadas a los niños que visiten el lugar.

Para desarrollar el hábito de la lectura en los niños, el Museo Tín Marín, con el apoyo de la Embajada de Estados Unidos, desarrolla el proyecto ‘Fantasía y cuenta cuentos’.

Durante un año se presentarán 16 historias del autor estadounidense Eric Carle como ‘La oruga hambrienta’, ‘La mariquita malhumorada’ y ‘La araña muy ocupada’, con la novedad que cada cuento será relatado y paralelamente habrá pinta caritas dibujando la historia de los

personajes de la historia en los pequeños.

Para desarrollar este proyecto, la oficina de asuntos públicos de la embajada de EE.UU. aportó un fondo de 10 mil dólares.

Estos se destinaron a capacitar a los guías ‘pintacuentos’ en actuación, pintacaritas, expresión corporal y otras capacitaciones.

Se espera tener unas 80 funciones en el año, algunas de ellas se planea hacerlas en inglés para incentivar a los visitantes a aprender el idioma. Los ‘Pintacuentos’ estarán en el museo los fines de semana, dos veces al mes, en los horarios de 11:30 a.m. y 3:30 p.m.



Durante el lanzamiento algunos pequeños disfrutaron del cuento ‘La oruga muy hambrienta’. FOTO EDH / MARIO AMAYA

Recuerdan a San Juan Bosco

Todos los días hasta el 31 de enero se realizarán diversas actividades y misas en honor al santo en la iglesia Don Rúa.

La Parroquia María Auxiliadora (Don Rúa) se encuentra celebrando la novena y fiesta de San Juan Bosco.

Desde el pasado 22 hasta el 31 de enero se ofician misas a las 7:00 a.m. y 5:00 p.m.; en las que se recuerda la vida y obra de este hombre de Dios. Las prédicas están a cargo del padre René Guzmán.

Ayer se desarrolló el tema ‘Juan Bosco, joven que vive plenamente’, animado por

las Damas Salesianas y Caballeros de Don Bosco.

Como actividades especiales, se contará con las ‘Noches con Don Bosco,’ en las que los asistentes podrán disfrutar en familia.

Además este sábado y domingo se llevará a cabo la feria Saltimbanqui frente al parqueo del templo y participarán todos los grupos parroquiales.

Además este 28 de enero se estrenará el musical ‘Madre Teresa’.

La celebración en honor al santo culminará con misas solemnes y quema de pólvora el martes 31 de enero.



La cava cuenta con 500 variedades. FOTOS EDH / RENÉ ESTRADA



El establecimiento cuenta con un ambiente agradable.



La enóloga Tamara Flores dirigió una charla a los asistentes.

Un nuevo concepto en vinos en Sal y Pimienta

- Espumantes, tintos y muchas variedades de prestigiosas marcas podrán disfrutarse en el restaurante, junto a un exquisito menú
- En la nueva cava se podrá aprender sobre la cultura del vino

Georgina Vividor

tendencias@elsalvador.com

Para ofrecer una experiencia completa y difundir la cultura del vino, el restaurante Sal y Pimienta inauguró su nueva cava, donde los clientes encontrarán más de 500 variedades de diversos países del mundo en un ambiente agradable y exclusivo.

‘Desde hace mucho tiempo somos un lugar donde se pueden conseguir vinos que tal vez, no se consiguen en ninguna otra parte, hemos ido aumentando nuestras variedades, pero ahora, hemos hecho una alianza con Diprisa para abrir una cava mucho más extensa’, explicó Elsa de Escobar, una de las propietarias de Sal y Pimienta.

De acuerdo con la representante, la necesidad de abrir una cava propia, nació de la necesidad que han compartido los clientes del restaurante de tener más lugares de venta de comida y vinos gourmet acompañados de

una grata experiencia.

Bajo un concepto de ‘Bistro Tropical’, el restaurante ha remodelado su bar para que las personas que lleguen a comprar el vino tengan la oportunidad de saborearlo y disfrutarlo en este lugar y a la vez aprender sobre vinos. Tienen la ventaja que al comprarlos en la cava, pueden obtener el mismo precio en el restaurante.

Entre las variedades que los clientes encontrarán se encuentran espumantes, blancos y tintos de diversas regiones vinícolas, entre ellas Francia, Italia, España, Chile, Argentina o Estados Unidos. También otros provenientes de viñedos de prestigio mundial como Concha y Toro, Viña Maipo, Bodegas Trapiche, Bodegas Zonin, Bodegas González Byass.

Además se ha creado un menú especial de ‘Flatbreads’, que son un tipo de pizzas artesanales a la parrilla, las cuales son elaboradas con ingredientes como queso azul,

prosciutto, hongos silvestres, queso de cabra, albahaca, y otros. Entre las variedades también se incluyen quesos importados, dips de la casa, kebbe con hummus y otros platillos más.

La cava de Sal y Pimienta contará con un programa especial para los amantes del vino, el cual ofrecerá beneficios como por ejemplo promociones al comprar cajas, entradas a catas especializadas durante el año y ser invitados a lanzamientos de nuevas variedades del porta-

folio de Diprisa.

Durante la inauguración de la cava se contó con la presentación especial de la enóloga chilena, Tamara Flores, representante de las marcas filiales de Concha y Toro, quien ofreció consejos sobre vinos y explicó a los asistentes algunas características de los vinos de las firmas Maipo y Maycas del Limari y Viña Palo Alto.

Los asistentes también conocieron diversos trucos para disfrutar mejor las texturas, olores y sabores del vino.



ARENA

JORGE ESCOBAR
Tu Diputado por La Unión
2012-2015