

La muñeca de trapo conquista a Ken

En plena era tecnológica aumentan los regalos de juguetes tradicionales. El tren de madera o la muñeca de trapo comienzan a ser cada vez más apreciados entre los consumidores por su capacidad de potenciar la imaginación de los niños. Descubrimos la tienda on-line **Kanikas**: tienen el regalo perfecto para esta Navidad.



En Navidades, debajo del árbol de rigor se amontonan los paquetes de regalos, sobre todo, para los más pequeños de la casa. Cuando llega el momento de descubrir qué hay en su interior, los nervios en el estómago son inevitables, a la espera de encontrar aquello con lo que han soñado desde meses atrás. Pero ¿cuántas veces la ilusión por el nuevo juguete, mil veces anunciado en televisión, dura tan sólo unas horas o un día? Después de la euforia inicial, nos damos cuenta de que el niño juega con la caja, absorbo en mil aventuras imaginarias. ¿Quién no ha presenciado esta escena alguna vez?

Con esta idea nos encontramos con una tienda on-line que vende estos juguetes de toda la vida, pero actualizados a las necesidades actuales y con todas las garantías de seguridad. Se llama **Kanikas** y su atractiva web nos invita a descubrir un mundo de juegos estimulantes

El regreso de los juegos de toda la vida

En nuestro mundo plagado de tecnología, los juguetes tradicionales resurgen del baúl de los re-

cuertos para acompañar el aprendizaje de los niños. Una opción ya muy extendida en países de nuestro entorno que, cada vez tiene más adeptos en España, aumentando el volumen de ventas de este tipo de productos que duran varias generaciones: los trenes de madera, los puzzles o las muñecas de trapo vuelven a estar en los primeros puestos de las listas de peticiones a los Reyes Magos o a Papá Noel.

Charlotte Kramer, directora de Kanikas, ha querido volver a instaurar en España el aprecio por estos juguetes 'con alma', duraderos y de calidad, pensados para alimentar la creatividad y la fantasía innata de los niños.

En su tienda on-line encontramos una selección de juguetes tradicionales, sobre todo de madera, que cuentan con las máximas garantías de seguridad infantil. "Estos juguetes intentan no darle al niño todo hecho; le hacen crear, pensar, inventar y sacar lo que tienen en

su interior, puesto que con menos medios se logran más cosas", asegura Charlotte.

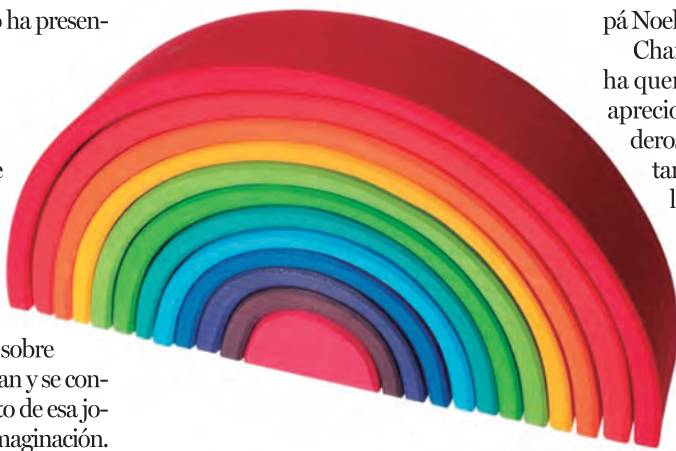
Esta empresa surgió en el año 2013 y aunque en nuestro país aún atiende a un mercado minoritario, tal y como nos explica Charlotte: "Cada vez más en España se va creando esa conciencia de sostenibilidad, de que menos es más y de que es posible adquirir otro tipo de juguetes de más calidad, didácticos y más respetuosos con nuestro mundo".

Entre la gran variedad de productos que ofrece Kanikas, certificados con sellos de calidad y seguridad y fabricados en Europa con materiales no nocivos -norma OEKO-TEX y sello FSC- podrán encontrar: juguetes de madera, juegos de mesa, ropa infantil y para bebés, calzado, manualidades, libros y CDs -en castellano y en alemán-, además de artículos personalizados; todos ellos de las mejores marcas del mercado como Brio o Grimms, entre muchas más.

Más Información
kanikas.com

Juguetes divertidos, con sentido

La personalidad de una niño se forja en los primeros años de vida, por eso es tan importante que los juguetes que ponemos a su disposición estén hechos a medida, es decir, que estén pensados para su edad, su momento evolutivo y, sobre todo, pensados para que se diviertan y se conviertan en el complemento perfecto de esa joya innata que tienen los niños: la imaginación.



Los chefs prefieren salmón auténtico

Cuando el Chef Joaquín Felipe cogió las riendas del Restaurante Aspen en Alcobendas, decidió introducir a sus clientes al salmón salvaje. "Nuestra cocina Mediterránea moderna exige el mejor pescado y marisco salvaje" dice Felipe. Sobre esa base -añade- "nuestro salmón salvaje plateado al vapor, con picadillo de piparra es un plato que sorprende y reintroduce a muchos comensales al gran sabor y textura de un buen salmón salvaje."

Hasta hace poco, todo el salmón disponible en España era de acuicultura, pero gracias a Joaquín Felipe y a otros muchos chefs españoles que exigen pescados y mariscos con sabor, color y textura excepcionales, cada vez se están importando más regularmente de Alaska especies como el salmón, el bacalao negro y el cangrejo real, todos ellos salvajes y capturados de manera rigurosamente sostenible.

Salmón rojo salvaje y bacalao negro

El salmón rojo salvaje da mucho juego a



Chefs Rafa y Hugo del Shikku preparando nigiris con salmón salvaje de Alaska

los chefs para crear platos crudos (sashimis, tartares, etc.) y cocinados. Los restaurantes Rocio Tapas & Sushi de Málaga, Grupo Nomo en Barcelona (Nomo, Kuo y Umo) y el Yugo Sushi & Kobe en Madrid ofrecen salmón salvaje rojo en sashimi y en nigiris. Igualmente, otros muchos restaurantes tienen gran éxito con sus tartares de salmón salvaje rojo, como es el caso de El Pajar en Madrid, Solana en Ampuero y Cuines Santa Caterina y Café Kafka en Barcelona. El salmón rojo de Alaska marinado con espárragos y alcachofas, del Restaurante Viridiana, se ha convertido ya en un clásico madrileño.

No son menos los chefs que han creado estupendos platos con salmón rojo salvaje cocinados. En la brasería Luzia (Grupo Tragaluz) de Barcelona, por ejemplo, han perfeccionado la técnica del salmón salvaje a la parrilla (tostado fuera y succulento dentro); el Nectari, también en Barcelona, ofrece un sabrosísimo "Sockeye (salmón rojo) misosake con shiso rebozado"; y tanto el 21 Restaurante de Cádiz como el Roca Bar del Hotel Ohm de Barcelona ofrecen salmón rojo salvaje cocinado a baja temperatura, lo que permite preservar todos los sabores naturales y la tersura de la carne de

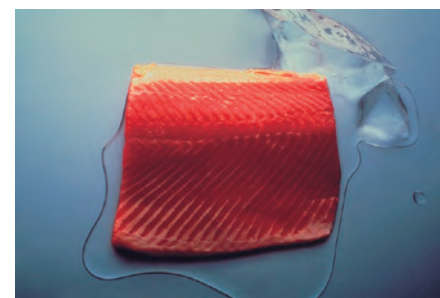


Chef Joaquín Felipe - Restaurante Aspen

salmón salvaje, sin el exceso de grasa que tipifica el salmón de piscifactoría.

El bacalao negro, macerado en salsa de miso blanco (miso-zuke), es la preparación tradicional japonesa internacionalizada por el Chef Nobu y la que más restaurantes emplean en España: el Shikku y los cinco 99 Sushi Bars de Madrid; y el Koy Shunka y Yubari en Barcelona.

Otros muchos chefs crean sus propias recetas con este pescado succulento, como el "guindara añejo", que puede degustarse en Pakta; o el "guindara salvaje de Alaska", creado en el marco del exuberante estilo japo-brasileño del Ikibana. (www.alaskaseafood.es/restaurantes)



Dónde comprar

El salmón salvaje ahumado, de las marcas Skandia, Martiko, Benfumat y Steur, se encuentra en supermercados (Alcampo, El Corte Inglés, etc.) y tiendas delicatessen. El salmón salvaje fresco se vende en supermercados Eroski, en tiendas Veritas y otros supermercados ecológicos. También Makro vende salmón salvaje y bacalao negro en sus enormes pescaderías; como también lo hace al mayor los distribuidores Cominport, Garmiko, Vivos & Percederos, y Wild Alaska Salmón. (Consultar listado completo de puntos de venta a particulares en www.alaskaseafood.es/providers/puntos-deventa).

Preparar en casa

En crudo, los tartares son fáciles y deliciosos. Hace unas semanas, Mónica Escudero presentó un excelente Tartar de salmón [salvaje] al estilo tailandés en el blog de El País El Comidista. Y como con el atún, una cochura rápida, caliente y lo justo para conservar sus jugos. También al vapor y escalfado dan resultados sanos y riquísimos. Para más ideas ver <http://blogs.el-pais.com/el-comidista/recetas/>; www.comerjapones.com y www.alaskaseafood.es

Más Información
www.alaskaseafood.es