

Helados extraños pero deliciosos

Sabor. Mujer hace heladitos de verduras y con el aceite de cocina elabora jabón

La Teja21 Jun 2024Yerlin Gómez Izaguirre yerlin.gomez@lateja.cr



Estos son los vasitos en los cuales ofrece el heladito de verduras. com

Estos son los vasitos en los cuales ofrece el heladito de verduras, con un sabor delicioso.

En San Ramón de la Virgen de Sarapiquí, en Heredia, hay una mujer que destaca por su iniciativa única: la creación de helados elaborados a partir de verduras y la reutilización del aceite de cocina para fabricar jabón.

Si usted es vecino de la zona y no sabía de esta empresita, si anda por La Virgen de Sarapiquí, tiene que hacer esta parada obligatoria para que pruebe el buen sabor de estos helados. El negocio se llama Helayotico, así aparece en Waze, y su número de teléfono es el 8637-8847.

Su dueña es Georgina Víquez Arce, una señora humilde que se ha encargado de promover prácticas sostenibles en su comunidad y quien tiene un compromiso con la calidad y el cuidado del ambiente.

Doña Georgina nos recibió muy amablemente en su casa, donde tiene su negocito, para que probáramos sus deliciosos helados y a la vez pudiéramos conocer su historia.

Le consultamos cómo nació la idea de los helados y nos contó que fue hace como diez años.

“Eso fue en la Feria Científica de la escuela de mi hijo (Felipe Vargas). Me contaron una historia de una enfermera que le daba puré de ayote a los niños para que se lo comieran y se nos ocurrió no hacer el puré congelado, sino como un helado”, mencionó doña Georgina.

“Se hizo el experimento, a los chiquitos les gustó y uno de los maestros nos motivó a patentizarlos y venderlos. Pedimos ayuda al INA y nos dieron una capacitación durante una semana con un nutricionista”, agregó Víquez.

Durante la capacitación, la dueña del negocio recibió apoyo para mejorar la receta y equilibrar la medida de cada ingrediente.

Durante un tiempo estuvieron vendiendo el helado de ayote en San Miguel de Sarapiquí de Alajuela, pero la historia no paró ahí, aunque la venta se pausó, en pandemia quisieron retomar.

“Con la pandemia me puse a hacer un curso virtual de mujeres emprendedoras y el profesor me motivó a hacer otros sabores, porque le pareció interesante la idea. En ese momento tenía a la venta huevos de pastoreo, pero con la pandemia fue difícil sostenerlo, por lo que empecé a hacer helados con otras verduras (remolacha y tiquizque)”, manifestó Víquez.

Doña Georgina no solamente vende sus famosos helados desde su casa, sino que también asiste a ferias donde los expone. El proyecto familiar ha salido adelante gracias a muchas personas que doña Georgina se ha topado en el camino.

Los helados no solo cuentan con un gran sabor, sino que son nutritivos y es una manera de que los niños consuman verduras. Otro dato curioso es que su preparación depende del biogás, una técnica que consiste en utilizar el excremento de los cerdos para generarlo (el biogás).

“Aquí en la Finca Integral Nuestra Tierra tratamos de que todo lo que se haga sea en armonía con el ambiente. El ICE y el MAG de Puerto Viejo nos asesoraron para hacer el biodigestor, aprovechando la granja que tenemos en la finca. Con la materia de los chanchitos producimos el biogás”, nos explicó muy agradecida la empresaria.

Las cáscaras de las verduras con las cuales se hacen los helados son alimento para los cerditos, entonces ahí no se desperdicia nada, a todo se le saca el máximo provecho.

Jabones. Ese no es el único proyecto, también tiene el de los jabones, que son para la limpieza del hogar, especial para dar brillo a las ollas y para limpieza profunda en aceras y pisos de cemento.

Los jabones son una creación más nueva y su ingrediente principal es el aceite reutilizado y adicionalmente la sosa cáustica, una sustancia altamente corrosiva, que para su uso requiere permisos que doña Georgina ya tiene.

“Hay que dejarlo un mes para que se seque, para que toda el agua que sobre se evapore y se libere el PH, que no quede tan ácido, sino en un punto para lavar. En seis litros de aceite sacamos 22 jabones. Con este proyecto evitamos que seis litros de aceite vayan al río”, señaló Víquez.

El precio de los jabones ronda los 1.800 colones y el de los deliciosos helados anda por los 800 colones, así que déjese llevar por estos productos y apoye a esta mujer que contribuye al cuidado del ambiente.

Article Name: **Helados extraños pero deliciosos**

Publication: **La Teja**

Autor: **Yerlin Gómez Izaguirre** yerlin.gomez@lateja.cr

Start Page: **19**

End Page: **19**
