



FUNDACIÓN UWC ESPAÑA

---

# PLAN PAELLA

¡Ayúdanos a recaudar fondos para conseguir más  
becas UWC!

 UWC  
ESPAÑA

# LOS CHEFS QUE NECESITAMOS

En la Fundación UWC España sabemos que una de las cosas que caracteriza nuestra comunidad es la diversidad de perfiles, trayectorias y experiencias. Creemos, además, que lo que la hace única es la valoración de esa diversidad y el interés por hacer converger las diferencias.

Como si de una rica paella colaborativa se tratase, la comunidad UWC España no sería posible sin el equilibrio entre sus diferentes "elementos", combinados con gusto y con cariño. Cada ingrediente suma y aporta un sabor único y necesario para el resultado final. De igual modo, la Fundación necesita el apoyo de sus antiguos/as alumnos/as y amigos/as para seguir ofreciendo becas a nuevos/as seleccionados/as.

Existen distintas opiniones sobre qué debe llevar una "verdadera" paella, dependiendo de la región, la tradición culinaria o los recursos disponibles. Asimismo, nuestra capacidad financiera para contribuir al fondo de becas del Comité varía según el momento vital en que nos encontremos. Por eso, os damos la posibilidad de elegir el ingrediente que mejor se adapte a vuestras circunstancias y que más apetecible os resulte.

Lo que este recetario pone de relieve sin duda es que toda aportación cuenta y es importante, en la cocina y fuera de ella. Es justamente la suma de diferentes esfuerzos lo que da el mejor resultado posible.

Esperamos que os divirtáis siendo los y las chefs de esta importante receta para que otros jóvenes puedan beneficiarse de una experiencia educativa excepcional en uno de los colegios UWC ¡A cocinar!

# ELABORACIÓN DE LA RECETA

Para aportar tu ingrediente a esta paella tan particular, basta con que sigas los siguientes pasos:

- 1) Desde tu App bancaria en la que tengas Bizum instalado y activo, seleccionas la opción "Enviar dinero"
- 2) Selecciona la opción de enviar vía Bizum
- 3) Introduce el código de la Fundación: 01534
- 4) Elige el ingrediente-importe que deseas donar
- 5) ¡Puedes añadir tantos ingredientes como quieras! Tan solo repite los pasos anteriores cada vez que deseas poner algo más en la paella :)



Código:

01534

Ya puedes donar con Bizum a

Desde tu App bancaria en la que tengas Bizum activo, selecciona la opción **Enviar dinero**, introduce nuestro **código** y elige el **importe** que deseas donar.

## ARROZ

No habría paella sin arroz, ingrediente base e irremplazable de este plato. Como tú, que formas parte de la comunidad UWC España, ya sea como antiguo/a alumno/a, familiar o amigo/a de la Fundación. Gracias a tu implicación, seguimos haciendo posible que más jóvenes españoles estudien con una beca UWC. Si no puedes donar más en este momento, no te preocupes, toda contribución es necesaria y valiosa !Aporta ahora tu granito de arroz!

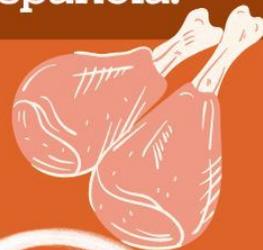


## AJO

Sabemos que una buena paella se consigue con una buena base, y el ajo es ese ingrediente que no puede faltar para conseguir un plato sabroso y saludable. Aunque creas que con esta aportación no consigues nada porque se disimula con el resto de ingredientes, no te engañes: ¡el ajo es imprescindible en la gastronomía española!

## MUSLITOS DE POLLO

Para ti que no eres vegano/a ni vegetariano/a, este ingrediente no se puede sustituir por ningún otro, y lo encontramos a menudo en la paella. Esta opción está pensada para quienes gozan de estabilidad económica, hasta el punto de poder tener siempre un pollo en la nevera.



## CONEJO

Si lo tuyo no es el pollo porque eres un/a gourmand y valoras la calidad de los ingredientes ante todo, no te preocupes: puedes aportar con una cantidad un poco más elevada. Con esta opción, contribuyes a darle un toque más interesante al plato, y a aumentar considerablemente el número de comensales.

## ACEITE DE OLIVA

Ingrediente imprescindible de nuestra gastronomía, con este oro líquido contribuyes de forma significativa a enriquecer el fondo de becas. Tu aportación es como este ingrediente estrella: sus beneficios son numerosos y su impacto positivo, ¡innegable!



580€

850€



## GAMBA ROJA

La reina del marisco para las donaciones más sustanciosas.

Este rico manjar del Mediterráneo representa una gran aportación a la Fundación: si bien su precio es alto, la calidad de este producto es inigualable y aporta un sabor único al plato final.

## AZAFRÁN

El gran secreto de una buena paella, es este condimento. Con esta valiosa aportación, te conviertes en el rey o en la reina de la cocina, realzas el sabor del resto de ingredientes y le das el color que tanto caracteriza a este plato ¡Tu donativo es como la joya de nuestra gastronomía!

1000€



# ELABORACIONES EN GRUPO

Los placeres, cuando son compartidos, se disfrutan mucho más. Por ello, hemos creado 3 planes de donaciones colectivas que os permitan reunir esfuerzos, conectar con otros/as amigos/as o familiares, crear comunidad y contribuir a la "elaboración" de este manjar español. En pareja o en grupo, por colegio, por bienio o promoción...cualquier combinación que se os ocurra es posible, y toda aportación supondrá una gran ayuda para el Comité español ¡Estamos deseando ver lo que sois capaces de cocinar!

## SOFRITO

Júntate con tus co-años, con tus primeros años o con tus segundos años. Sumando esfuerzos con otras personas de tu bienio y de las promociones más cercanas a la tuya, ¡podéis realizar una rica donación!



## CALDO

Reúne a varios/as antiguos/as alumnos/as que hayan estudiado en el mismo colegio que tú, sin importar el año ¡Nadie mejor que quienes conocen tu UWC para aliarse y conseguir el donativo más sabroso posible!



## PAELLA

¡Consigue reunir a tantos/as antiguos/as alumnos/as como puedas! Podéis fijar la cantidad a la que deseáis llegar, o simplemente ver hasta dónde conseguís recaudar fondos. Todos los ingredientes suman ¡el resultado será el más rico de todos!

