

Spirited Wonders - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: Spirited Wonders

Eu passei três semanas visitando penitenciárias na Escandinávia para descobrir como elas alimentam seus presos. Você pode perguntar por que algum de nós deveria se importar com o que as pessoas **Spirited Wonders prisão comem. Mas a pesquisa sugere que a boa nutrição não apenas melhora bem-estar, segurança e segurança nas prisões, ela pode ter um efeito na reabilitação e manter as pessoas de retornarem à prisão.**

Uma região com uma das menores taxas de reincidência do mundo - apenas cerca de 30% dos presos na Escandinávia retornam dentro de dois anos - e abordagem humanitária para a detenção trata a alimentação **Spirited Wonders prisões de forma diferente de países com altas taxas de reincidência e uma cultura mais punitiva? Como fundador de uma instituição de caridade dedicada a melhorar a alimentação **Spirited Wonders** prisões no Reino Unido, eu queria saber.**

Na Dinamarca, passei dois dias na Penitenciária Storstrøm, um estabelecimento de alta segurança para homens. Aqui, 65% dos prisioneiros cozinham todas as refeições deles, **Spirited Wonders** cozinhas que compartilham com aproximadamente seis outros. Elas planejam as refeições e fazem orçamento juntas, e duas vezes por semana elas fazem compras de ingredientes na loja de conveniência interna da prisão. Elas jantam juntas, muitas vezes com oficiais penitenciários do dever. Os presos menos confiantes nas unidades residenciais rapidamente aprendem habilidades culinárias vitalícias dos seus pares. Um preso me disse que conseguiu "viver saudável e comer limpo" aqui. "Eu como bem, cozinho para mim, trabalho, passo tempo ao ar livre e consigo ficar **Spirited Wonders** contato com minha família. Eu me sinto no melhor lugar possível para sair."

Na cozinha da Penitenciária Storstrøm, o gerente de alimentação lidera uma equipe de funcionários e presos que produzem refeições para todos no estabelecimento. Ele matricula todos os trabalhadores de cozinha da prisão **Spirited Wonders** um diploma culinário de quatro anos. No final dele, eles estarão treinados ao mesmo nível de qualificação que ele é. Eu vi como eles preparavam albôndigas gregas caseiras com cuscuz e fetas com cuidado e atenção aos detalhes. O nutricionista interno da cozinha é obrigado, por lei dinamarquesa, a medir a quebra nutricional de cada prato e exibi-lo aos presos.

É muito diferente do Reino Unido, onde uma cozinha de prisão infestada por ratos e um incidente de intoxicação alimentar que deixou seis pessoas gravemente doentes no hospital recentemente chegaram às manchetes.

Na Penitenciária Sulkava na Finlândia, eu estava na beira de um lago onde, no verão, os presos pescam para o jantar e colhem cogumelos e bagas de amora-alva nos bosques. "Está aqui e ser capaz de cozinhar para mim mesmo traz-me uma sensação de normalidade, dignidade e auto-suficiência", um preso me disse. Na Penitenciária Suomenlinna pensando sobre por que eu amo tanto a comida libanesa, sou tentado apenas para listar alguns

dos grandes hitters da cozinha: o kibbeh crocante e hummus cremoso friedy (a carne de porco cru) com um delicioso bolo fresco. Pilaf and pinshnut knafeh

... Este é o alimento que eu posso comer todos os dias e nunca ficar entediado com. É comida para colher, compartilhar ou rasgar muitas vezes; sempre voltar umas às outras vez novamente!

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: Spirited Wonders

Palavras-chave: **Spirited Wonders - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-07-07