

Coca-Cola

PREPARA LAS RECETAS DE LA FELICIDAD

LA FASCINANTE HISTORIA DE LA BEBIDA

MÁS FAMOSA DEL MUNDO

A LA VENTA EL 1 DE SEPTIEMBRE DE 2015

Coca-Cola

PREPARA LAS RECETAS DE LA FELICIDAD



- Coca-Cola se promociona desde hace décadas como la bebida de la felicidad. Su historia forma parte de la historia de la cultura contemporánea occidental y forma parte de las mesas de todo el mundo, pero también puede convertirse en inspiración de deliciosas recetas. *Coca-Cola. Prepara las recetas de la felicidad* es una invitación a descubrir la fascinante historia de la bebida más famosa del mundo, con más de 30 recetas inspiradas en ella.
- Suculentas alitas de pollo, deliciosos *cupcakes*, refrescantes ponches... este libro recoge más de **30 sorprendentes y sabrosos platos** y combinados inspirados en esta burbujeante bebida.
- Este año se celebra el **centenario** de la icónica botella de cristal de Coca-Cola *contour*. Aprovechando esta ocasión, el libro desgrana la fascinante **historia de la Coca-Cola**, con evocadoras fotografías de las personas y lugares que forman parte de la herencia de la compañía, y ofrece un exquisito recorrido por los anuncios y eslóganes más representativos, y también por sus diversas presentaciones.



SIEMPRE COCA-COLA

Corría el año 1886 cuando el farmacéutico John Stith Pemberton creó en el patio trasero de su casa en Atlanta (Georgia) un jarabe de color caramelo, aromático y caramelizado, empleando como recipiente una especie de tetera. Casi 130 años más tarde, esa bebida se ha convertido en la más famosa del mundo, y **su nombre la marca más reconocida**.

Deliciosa, refrescante, estimulante y vigorizante, así se definió en el primer anuncio en prensa que apareció en el *Atlanta Journal*. La Coca-Cola forma parte de nuestra historia, está presente en casi todos los países del mundo, abasteció a los soldados durante la Segunda Guerra Mundial, ha patrocinado eventos deportivos y ha sido el mejor actor de reparto en numerosas películas como *Una tarde en el circo*, *Qué bello es vivir*, *Lolita*, *¿Teléfono rojo? Volamos hacia Moscú* o *Criadas y señoras*.

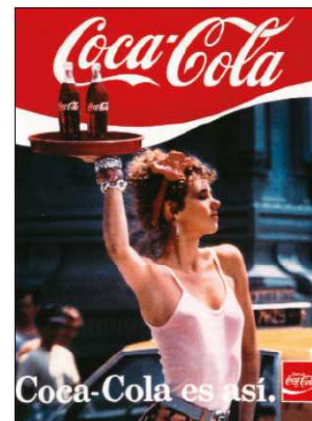


Tanto su **logo**, basado en la letra conocida como *Spencerian*, como **su emblemática botella contour**, inspirada en la ilustración de un grano de cacao, son reconocibles en todo el mundo, y ha servido de **inspiración a artistas** como Andy Warhol, Howard Finster, Carlos Vegar y Steve Penley.



Este libro es **un repaso por la fascinante historia de la bebida más famosa del mundo**. Conoceremos sus inicios, el despegue de la compañía, su expansión internacional o cómo se ha ido conservando su fórmula secreta. Además, el libro ofrece **un recorrido por los diferentes eslóganes y anuncios de Coca-Cola**.

En la segunda parte del libro encontraremos un **recetario** para preparar variados platos con Coca-Cola: sopas, salsas, filetes, carnes, ensaladas o guisos; y también platos dulces como *cupcakes*, *bizcochos*, *frappés*, *muffins*, *crepes* y refrescos. Un libro imprescindible para los amantes de la Coca-Cola.



LA FÓRMULA SECRETA DE LA COCA-COLA

La famosa fórmula secreta de la Coca-Cola es uno de los secretos mejor guardados de la historia. Su creador, el doctor **John Pemberton**, hizo todo lo posible para generar misterio alrededor de la receta, y la compartió sólo con un equipo reducido de colaboradores y jamás la puso por escrito. Años más tarde Asa Cadler se hizo con la compañía, y quitó las etiquetas de los contenedores de los ingredientes, sustituyéndolos por números.



En 1898 la compañía se trasladó a Atlanta, y aquí los ingredientes se mezclaban en una sala en concreto protegida por una puerta que sólo se abría con una combinación concreta de números.

En 1919 un grupo de inversores recurrió a un préstamo para poder financiar la compra de la compañía. Como garantía se pidió que se escribiera la fórmula y se guardara hasta que el préstamo estuviese pagado. Fue la primera vez que la fórmula fue escrita. Una vez liquidado el préstamo, la fórmula se guardó en una cámara acorazada. A fecha de hoy, el sobre que contiene la fórmula está protegido en una gigantesca bóveda acorazada en el *World of Coca-Cola* en Atlanta.

10 DATOS SOBRE LA COCA-COLA

1. Una lata de 330 mililitros de Coca-Cola tiene 139 calorías.
2. La forma abreviada de Coca-Cola (Coke) se usó por primera vez en 1941 en un anuncio para revistas.
3. Coca-Cola significa “una deliciosa felicidad” en mandarín.
4. En 1988 un estudio realizado por tres compañías independientes concluyó que Coca-Cola era la marca más conocida del mundo.
5. Coca-Cola es el término más universal del mundo después de *ok*.
6. La primera Coca-Cola se vendió en Inglaterra el 31 de agosto de 1900.
7. El primer anuncio televisivo de Coca-Cola se emitió el Día de Acción de Gracias de 1950.
8. Si toda la Coca-Cola producida hasta la fecha cayera por las Cataratas del Niágara a la velocidad habitual (605.666 litros/segundo) el espectáculo duraría casi 83 horas.
9. Famosos como Elton John, Paula Abdul, Pierce Brosnan y Duffy han protagonizado anuncios de Coca-Cola Light.
10. La página de Facebook de Coca-Cola, iniciada por dos fans en 2008, tiene más de 50 millones de seguidores.

LAS RECETAS DE LA FELICIDAD

La Coca-Cola es tan versátil que no sólo se bebe, sino que también podemos usarla para preparar todo tipo de platos en el día a día. Desde sopas hasta carnes, salsas, platos de pasta, postres, bizcochos u otras bebidas. Este libro incluye más de 30 recetas para cocinar con la bebida más famosa del mundo. Todas las recetas están explicadas paso a paso, incluyen tabla nutricional y atractivas fotografías.

POLLO TERIYAKI

Este plato es ideal para días de mucho ajetreo, porque se puede preparar la noche anterior. Como acompañamiento basta con una sencilla ensalada verde.

Ingredientes para 4 raciones

500 g de muslo de pollo deshuesado y sin piel, cortado en filetes, o alitas de pollo

Aceite vegetal para hornear

Para el marinado Teriyaki:

175 ml de salsa de soja - 125 ml de Coca-Cola® - 2 cucharadas de zumo de naranja - Raíz de jengibre (de unos 2,5 cm), pelada y cortada muy fina - 1 diente de ajo picado muy fino - Ensalada verde crujiente para acompañar al gusto

Preparación

Combina todos los ingredientes para el marinado en un bol y añade el pollo. Rebózalo todo bien, luego tapa el bol y déjalo enfriar toda la noche en el frigorífico.

Pon el pollo en una fuente con poco aceite y métela en el horno. Hornea a 180° durante 30 minutos.

Luego retira la fuente del horno, remueve el pollo para que se empape bien con el marinado y vuelve a meterlo 15 minutos más, hasta que el pollo esté bien hecho y parezca jugoso al pincharlo.





Ficha técnica

COCA-COLA

Prepara las recetas de la felicidad

AA.VV

Lunberg. 2015

19 x 19 cm. / 128 pp. / Cartoné

PVP c/IVA: 19,95 €

A la venta desde el 1 de septiembre de 2015

MÁS INFORMACIÓN PARA PRENSA E IMÁGENES:

Lola Escudero - Directora de Comunicación de Lunberg

Tel.: 91 423 37 11 - 680 235 335 - lescudero@planeta.es

[Facebook.com/lunberg](https://www.facebook.com/lunberg) @lunbergfoto

CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO

12 CUPCAKES

200 g de harina
3 cucharadas (15 g) de cacao en polvo sin azúcar
1 cucharadita y media de levadura en polvo
¼ de cucharadita de bicarbonato sódico
Una pizca de sal
125 g de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
150 ml de Coca-Cola Cherry®
125 g de mantequilla fundida

PARA EL GLASEADO:
125 g de mantequilla
100 g de azúcar glas espolvoreado
100 g de nata baja en grasas
Una pizca de colorante rosa
50 ml de agua hirviendo
12 cerezas frescas (½-2 cucharaditas de vinutas de chocolate para decorar (opcional))

La espuma del glaseado rosa es el complemento ideal para las cerezas.

Tamiza la harina, el cacao, la levadura, el bicarbonato sódico y la sal en un tazón grande y agrega el azúcar. Haz un hueco en el centro, añade ahí los huevos y la Coca-Cola Cherry® y bétalo todo con una batidora eléctrica. Añade la mantequilla derretida y mantén el ritmo hasta que la mezcla quede suave.

Vierte la mezcla en 12 moldes para muffins y cuécelos en el horno a 190° durante 20-25 minutos, hasta que cojan volumen y firmeza. Luego ponlos en una rejilla para que se enfríen.

Para hacer el glaseado, bate la mantequilla, el azúcar glas y la nata hasta que estén bien mezclados. Añade uno o dos gotas de colorante hasta conseguir un rosa pálido, y a continuación añade agua hirviendo (a cucharadas) hasta que la mezcla se convierta en un glaseado brillante y suave.

Vierte el glaseado sobre los cupcakes, dándoles forma de punta con la ayuda del dorso de una cuchara o de una manga pastelera. Por último, adorna cada cupcake con una cereza o, si lo prefieres, espolvoréalos con vinutas de chocolate. ¡Ya están listos para servir!

	CALORIAS	ADICIONES	GRASAS	ELABORACIONES	SAL
por ración	246 cal (104)	21,5 g	12,2 g	6,7 g	0,8 g
por 100 g	12%	2,6%	1,6%	3,4%	0,3%

108
109

LA HISTORIA

La simbología de Coca-Cola

El primer gran letrero de Coca-Cola se pintó en la fachada de un edificio de Cartersville (Georgia) y aún hoy se puede visitar. Lleva allí desde 1894. Más de una década después, en 1906, el logo de Coca-Cola ocupaba el equivalente a 233.000 metros cuadrados en fachadas de edificios de todo Estados Unidos. Actualmente, el mural de mayor tamaño de la marca está pintado en la planta embotelladora más alta del mundo, en Shalin, China. El letrero en cuestión mide 3.300 metros cuadrados.



El letrero de Coca-Cola más antiguo de Estados Unidos, pintado en una pared de ladrillo junto a la Farmacia de Young Brothers en la ciudad de Cartersville (Georgia) en 1894. Actualmente sigue así.

Algo espectacular

La llegada de las luces de neón en 1923 hizo que los letreros de Coca-Cola se volvieran aún más espectaculares. Sin duda son impactantes, y así se los considera en todas las partes del mundo donde están presentes, de Nueva York a Tokio y de Moscú a Bruselas.

Uno de los más llamativos de todos quizá sea el que se instaló en la ciudad natal de la bebida, Atlanta, cuando costó nada menos que 50.000 dólares en 1949 y que permaneció expuesto hasta 1981. En mayo de 2003, el skyline de la ciudad se completó con un enorme letrero de Coca-Cola de más de una milla de longitud y fulgurante neón rojo, al que alimentan más de 7.600 metros de cableado.

Un espectacular cartel de neón en Columbus Circle, Nueva York.



Cuando Frank Robinson creó el logotipo de Coca-Cola en 1886, no podía ni imaginar que algún día brillaría en todo el mundo. Sobre estas líneas, neón instalado en Atlanta, la ciudad en la que nació la popular bebida.

El letrero de Coca-Cola que puede verse en Times Square, en Nueva York, está ahí desde 1920. En 1969, cuando los astronautas del Apolo regresaron a casa, en dicho cartel podía leerse: «¡Bienvenidos de nuevo a la Tierra, el hogar de la Coca-Cola!». En 2004 el anuncio de neón fue sustituido por una pantalla que ocupa seis plantas y reproduce videos en alta definición.

Un año antes, en 2003, se cambió el mítico neón de Piccadilly Circus, en Londres. Desde entonces, el mayor cartel iluminado con LED de Gran Bretaña incluye un sensor especial que ajusta el anuncio luminoso a las condiciones meteorológicas. Así, cuando llueve, gotas de agua gigantes parecen estar mojando el cartel, y cuando hace algo de viento, las letras de Coca-Cola ondulan ligeramente, efectos que resultan ideales para el clásico tiempo

inestable londinense. El famoso cartel tuvo un pequeño papel en la comedia romántica *El diario de Bridget Jones* (2004), cuando declaró que lo de Bridget (Renée Zellweger) y Mark Darcy (Colin Firth) iba irremediablemente en serio.

En la principal autopista de Taiwán hay un gigantesco cartel que puede verse a 2 kilómetros de distancia, mientras que en los alrededores de la estación de Nagoya, en Japón, se ha instalado un signo giratorio que supera los 57 metros de altura.

El cartel iluminado más grande del hemisferio sur se encuentra en Kings Cross (Sidney, Australia) y fue erigido en 1974. Al otro lado del mundo, el primer gran letrero promocional instalado en la Unión Soviética fue uno de Coca-Cola, que se colocó en la plaza Pushkin de Moscú en 1989.

LOS ANUNCIOS

Los primeros anuncios

Desde sus orígenes, la compañía dio una importancia enorme a la publicidad y creó todo tipo de material promocional: calendarios, partituras de música, navajas de bolsillo, bandejas, marcapáginas... Y, por supuesto, anuncios impresos y carteles.

Anuncio de 1901 en el que una jovencita anuncia en plenas solapas un vaso de Coca-Cola. Sobre la mesa, junto a ella, un pedacito de pastel en el que puede leerse la dirección de la Oficina Central de Coca-Cola y de algunas de sus sucursales.



La cantante de ópera Lillian Nordica fue una de las primeras caras famosas en aparecer en un anuncio de Coca-Cola.



En 1903, Coca-Cola introdujo en sus anuncios a jugadores de béisbol de las grandes ligas. Era la primera vez que aparecían deportistas famosos en anuncios publicitarios. En este anuncio de 1907, el jugador Nap Lajoie asegura: «¡Beba Coca-Cola regularmente y ¡leve años felices!». Es la mejor bebida, y la más refrescante, que un atleta pueda beber.

En este anuncio de 1906, una pareja disfruta de un momento romántico en el teatro con un vaso de Coca-Cola.



LAS RECETAS

Salmón con noodles

4 RACIONES

- 2 cucharadas de aceite de cacahuete
- 5 cm de raíz de jengibre, pelado y cortado
- 1 diente de ajo picado
- 1 pimiento rojo picado
- 50 ml de salsa de soja
- 1 cucharada de vinagre de arroz
- 100 ml de Coca-Cola Zero®
- La ralladura de un limón
- 2 filetes de salmón (más o menos de unos 150-175 g cada uno)
- 150 g de guisantes
- 300 g de noodles preparados para wok
- Refrigerar de lima para condimentar

Este plato de pescado al estilo asiático está repleto de sabores exóticos y, además, es bajo en calorías.

Calienta el aceite en una sartén pequeña, añade el jengibre, el ajo y el pimiento rojo y fríelo todo durante un minuto. Añade la salsa de soja, el vinagre, la Coca-Cola Zero® y la ralladura del limón y llévalo todo a ebullición. Deja que la mezcla cueza durante 5 minutos, apátala del fuego y deja que se enfríe por completo.

Una vez frías, añade los filetes de salmón y deja que repose en el frigorífico durante 30 minutos.

Precalienta una sartén a fuego medio, añade el salmón (reservando el marinado), y fríelo durante 7 minutos por cada cara, empapándolo con el adobado cada vez que le des la vuelta.

Retira el salmón y desmenuzalo con la ayuda de dos tenedores. Calienta el aceite sobrante y fríe los guisantes y los noodles al estilo wok durante 5 minutos, añadiendo el salmón al final. Sirve el plato con la ralladura de lima al gusto del comensal.

	CALORÍAS	AZÚCAR	GRASA	S. SATURADA	Na
por ración	321 kcal (746 kJ)	3,7 g	21,4 g	4,5 g	2,7 g
de los que		26%	4%	3%	22%
					45%

