



В городе Эстепа туристы в Рождество становятся кондитерами

МЕСТО: Эстепа (Севилья)

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВИДЕО: 1'45''

СОДЕРЖАНИЕ: В городе Эстепа организуются мастер-классы для взрослых и детей по изготовлению традиционных рождественских печений – «мантекадос». Фабрика Mantecados el Gamo хочет поделиться с посетителями города секретами этой старинной сладости, которую начали производить в одном из монастырей Эстепы в XVI в. и которая в наши дни дает работу большей части населения города.

ВИДЕО:

Сначала нужно тщательно вымесить тесто. Затем вырезать формочками печенье. Тем временем хорошо протапливается печь. Сегодня гости научатся делать традиционные «мантекадос». И не где-нибудь, а в Эстепе, где и появилась эта самая популярная рождественская сладость.

Мария Гомес
MANTECADOS EL GAMO

«Мы хотим лучше познакомить людей с мантекадос. Показать ингредиенты, процесс изготовления, как они делались в старину и дать людям возможность самим посмотреть весь процесс.»

Эта кондитерская фабрика открывает двери для всех посетителей, больших и маленьких. Сегодня здесь гости из городка Пуэнте-Хениль в Кордове. Все делается вручную. Ученики должны хорошо заучить список ингредиентов.

ДЕТИ

«Мука, сахар, кусочек шоколада.»

«Свиной жир.»

Каролина Ривас
ПОСЕТИТЕЛЬ

«Детям было интересно посмотреть, как готовят эту сладость, которая родилась здесь в Эстепе, в монастыре, и традиционный рецепт которой сохранился в течение многих-многих лет.»

В Эстепе производится 95% всех испанских «мантекадос». В 2014 году было выпущено 18 тысяч тонн продукции, объем продаж составил 40 млн евро. В сезон производства уровень безработицы в городе сокращается до 6%. У каждого есть свои любимые вкусы.

ДЕТИ

«С шоколадом!»

«С корицей!»

Все участники мастер-класса заберут домой выпеченные «мантекадос». Сделанные своими руками сладости точно станут хитом рождественского стола.

Если Вы хотите получить более подробную информацию или задать вопрос, обращайтесь по телефону 647 310 157 или по электронной почте info@historiasdeluz.es