

Touristen werden in Estepa zu Konditoren und backen beliebte Mantecados

ORT: Estepa (Sevilla)

DAUER: 1'''

ZUSAMMENFASSUNG: Eine Firma in Estepa organisiert Bäckereiwerkstätten für Erwachsene und Kinder, bei dem sie den populärsten Weihnachtenskuchen Spaniens zusammen backen: den Mantecado. Mantecados El Gamo versucht so, seinen Besuchern die Geheimnisse dieses Produkts zu verraten. Der Kuchen wurde zum ersten Mal in einem Kloster in Estepa im sechzehnten Jahrhundert gebacken. Von diesem Produkt leben heute viele der Stadtbewohner.

VTR:

Zuerst müssen wir gut rühren... Dann werden die Mantecados in diese Förmchen verteilt. Jetzt wird das Feuer im Ofen angeheizt. Und auf diese Weise, erlernen Kinder und Erwachsene erlernen, diese spanischen Weihnachtsplätzchen zu backen.

MARÍA GÓMEZ
Mantecados 'EL Gamo'

„Wir versuchen, den Menschen mehr über Mantecados zu erklären, die Bestandteile und das überlieferte Backverfahren aufzuzeigen. Sie erleben diese Erfahrung auch.“

Die Fabrik öffnet Besuchern, wie diesen Eltern mit ihren Kindern aus Puente Genil, Cordova, ihre Tore. Hier ist alles handgemacht. Was haben wir also gelernt: Bestandteile sind...

Kind

„Mehl, Zucker, eine kleine Kugel Schokolade.“

KIND

„Mit Schweinefett“.

CAROLINA RIVAS
Besucherin

„Sie zeigten Interesse, haben gesehen, wie sie gebacken werden, dass ihr Ursprung in Estepa, im einem Kloster, liegt und dass sich diese Tradition für viele Jahre gehalten hat.“

95% der Mantecados, die in Spanien verkauft werden, kommen aus Estepa. Sie produzierten 18.000 Tonnen im Jahr 2014, mit einem Umsatz von 40 Million Euro. Die Arbeitslosigkeit sank während der Kampagne auf bis zu 6% dank dieser Kekse. Jeder hat eine Lieblingssorte...

KIND

„Schokolade!“

KIND

„Zimt!“

Nach dem Besuch werden die Mantecados mit nach Hause genommen, aber wir schätzen, dass bis zu ihrem Verzehr nicht viel Zeit verstreichen wird.

Weitere Infos unter +34 647 310 157 oder per E-Mail über info@historiasdeluz.es.