

Con las manos en la masa para elaborar dulces navideños

Written by Administrator

Tuesday, 27 December 2016 00:00



El Centro de Folklore organizó este jueves un taller de cocina dedicado a la elaboración de dulces navideños típicos de Cieza, como los almendrados y los mantecados. Unos cien niños, a las órdenes del repostero y pastelero ciezano Joaquín Ramos, compartieron la actividad con sus familiares.

El taller de dulces navideños estuvo organizado por los Coros y Danzas de Cieza e impartido por Joaquín de Pastelería Las Delicias

"Durante dos horas todos los participantes, distribuidos por edades en dos aulas y debidamente uniformados de reposteros, elaboraron mantecados pastas, almendrados y algunos dulces de chocolate, al modo tradicional; sintiéndose auténticos cheff. Nuestro agradecimiento a Joaquín Ramos por su maravillosa labor, y a la panadería Juan, de la calle del Barco, por ofrecer su horno".