

LA ÉPOCA DE ESPLENDOR DE LA INDUSTRIA CHACINERA

El florecimiento de la industria chacinera, desde mediados del siglo XVIII hasta principios del XX, dará vida, fama y riqueza durante varios siglos a Candelario. Los motivos que hicieron florecer esta industria del jamón y el embutido son la cría de ganado vacuno y porcino en las fincas del pueblo, la abundancia de agua utilizada en diferentes procesos de la industria y especialmente su clima de montaña, situado en la falda de la sierra a más de 1000 metros de altitud.

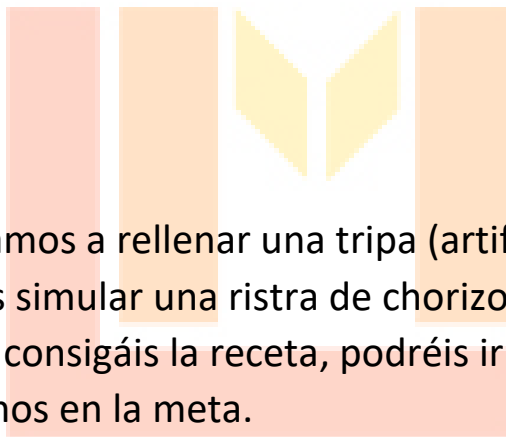
Hay que recordar que, en aquella época para elaborar el embutido tradicional, se mezclaba la carne de vacuno con la carne de cerdo. La proporción era seis a una: se mataban seis cerdos y una res de ganado vacuno.

Necesitamos conocer la fórmula, ingredientes para preparar el embutido (chorizo, longaniza...) Atención: siempre que queramos aprender algo, es necesario llevar un buen guía o preguntar a la gente del pueblo. Debéis conseguir la receta hablando con alguna persona que encontréis.

Importante: antes de preguntar, saluda educadamente. Preguntar si podrían responder a esta cuestión y si dicen que no, agradece igualmente y preguntar a otros. Al final da las gracias y despídete.

Ingredientes:

Modo de hacerlo:



Esto no es todo...vamos a rellenar una tripa (artificial) con algodón y debemos simular una ristra de chorizo o longaniza...Cuando consigáis la receta, podréis ir a terminar esta prueba, os esperamos en la meta.